



Röstis de maïs au saumon fumé

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 8 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 8 tranches de Saumon Fumé
- 1 boîte de maïs
- 2 œufs
- 50 g d'emmental râpé
- 120 g de farine
- 25 g de beurre
- 3 c. à soupe d'huile de colza
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- Le jus d'1/2 citron
- 100 g de pousses d'épinards
- 12 tomates cerise
- 2 c. à soupe d'aneth ciselée
- 2 c. à soupe de ciboulette ciselée
- 4 petits suisses
- Sel et Poivre du moulin

1. Préparer la sauce : mélanger dans un bol les petits suisses avec les herbes, le jus de citron et l'huile d'olive. Saler, poivrer et réserver au frais.
2. Couper les tomates cerises en 2.
3. Mélanger les œufs et la farine tamisée. Incorporer le maïs égoutté et le fromage râpé. Saler et poivrer au moulin.
4. Faire chauffer le beurre et l'huile de colza à feu doux dans une grande poêle.
5. Former 8 galettes d'environ 10 cm de diamètre puis les faire dorer 2 min par face à feu moyen.
6. Les réserver à température ambiante sur du papier absorbant.
7. Servir les röstis tièdes avec les tranches de saumon fumé, les pousses d'épinards, les tomates cerise et la sauce aux herbes.