



Crédit photo et recette : www.guide-lande.com/gastronomie

Boxty au saumon fumé



Boxty au saumon fumé

6 personnes

Préparation : 25 min

Cuisson : 60 min

-
- 8 tranches de saumon fumé
 - 3 grosses pommes de terre
 - 2 œufs battus
 - 3 cuillères à soupe de farine
 - crème fraîche
 - citron
 - sel
 - poivre
 - beurre
 - persil
-

1 Épluchez les pommes de terres, et faites cuire 2 d'entre elles dans de l'eau salée durant 15 minutes.

2 Lorsqu'elles sont tendres, égouttez-les et réduisez le tout en purée. Pendant ce temps, râpez la dernière pomme de terre.

3 Placez la pomme de terre râpée dans un linge propre et en extraire le maximum de liquide. (la pomme de terre ne doit pas être détrempée).

4 Mélangez dans votre saladier la purée et la pomme de terre râpée.

5 Ajoutez les œufs entiers, la farine, le sel et le poivre.

6 Remuez.

7 Formez ensuite de petites galettes dans une poêle chaude préalablement beurrée. Faites cuire entre 3 et 4 minutes de chaque côté.

8 Lorsque les Boxtys sont croustillants, les servir sur une assiette, et y disposer du saumon fumé, de la crème fraîche et un quartier de citron.

9 Garnissez de persil.