



Galettes de saumon et sauce à l'aneth



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

4 filets de saumon
1 petit piment vert
écorce de citron (râpé d'un citron)
1 bouquet d'aneth
gingembre (1 morceau)
2 oignons de printemps (finement hachés)
1 oignon rouge (finement hachés)
2 cuillères à soupe ciboulette (finement hachés)
sel et poivre
huile d'arachide

Méthode de préparation

- 1.** Placez le saumon dans le robot de cuisine avec le piment égrené, le zeste de citron, l'aneth et le gingembre épluché. Mixez brièvement. Le saumon ne doit pas être réduit en bouillie, des petits morceaux doivent rester visibles.
- 2.** Ajoutez ensuite les oignons nouveaux, l'oignon rouge, la ciboulette, le poivre et le sel. Confectionnez de petites galettes avec la préparation. Faites-les cuire dans une poêle avec un peu d'huile d'arachide jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées (3 minutes de chaque côté).
- 3.** Mélangez la crème aigre avec le poivre, le sel et l'aneth haché. Servez cette sauce avec les galettes de saumon.