Galettes au saumon fumé détox

4 pers 25 mn

Les **ingrédients**

- 200 g de farine de sarrasin
- 50 g de farine de froment
- 8 tranches de saumon fumé
- 2 oeufs
- 10 cl de lait
- 250 g de fromage blanc
- 50 g de crème fraiche
- 1 échalote
- 1 c. à c. de vinaigre balsamique
- 1 c. à c. de paprika
- Aneth
- Sel, poivre

La **recette**

Etape 1

Mêler les farines, ajouter les oeufs, un à un, et une pincée de sel. Verser 15 cl d'eau, puis le lait en fouettant. Laisser reposer.

Etape 2

Battre le fromage blanc avec la crème fraîche.
Saler et poivrer. Ajouter le vinaigre balsamique, le paprika, l'échalote et l'aneth.

Etape 3

Faire chauffer la poêle et la graisser.
Confectionner huit galettes. Poser sur les galettes un peu de fromage au paprika et une tranche de saumon fumé.

Etape 4

Décorer d'aneth et servir avec le fromage blanc à l'échalote à part.