



RECETTE



## GALETTES DE RICOTTA PRIMAVERA ET SAUMON FUMÉ

### PORTIONS

12

### CUISSON

12 minutes

**Vous aurez l'impression de prendre une bouchée dans un petit nuage... À juste raison, car les galettes de ricotta aux petits légumes verts accompagnées de saumon fumé «goutent le ciel», comme le disent certains !**

### INGRÉDIENTS

*Note : les ingrédients marqués d'une \* se retrouvent aux Halles Fleur de Lys.*

**1 tasse** de fromage ricotta

**300 g** de saumon fumé\*

**1 tasse** de petits pois verts surgelés décongelés

**1 tasse** de courgettes râpées\*

**2** œufs

**½ tasse** de crème sure

**1** petit bouquet de menthe fraîche finement ciselée

**2 c. à soupe** d'huile d'olive

Poivre frais moulu, au gout

### INSTRUCTIONS

- 1** Dans un grand bol, bien mélanger le fromage ricotta, les pois, les courgettes et les œufs. Saler, poivrer et laisser reposer une quinzaine de minutes.
- 2** Avec les mains, façonner de petites galettes de la grandeur du creux de la paume de la main.
- 3** Dans une grande poêle chauffée à feu moyen, faire dorer 6 galettes à la fois dans un filet d'huile d'olive, environ 3 minutes de chaque côté.
- 4** Au moment de servir, garnir de menthe fraîche, de crème sure et accompagner de saumon fumé.