PLAT PRINCIPAL

# LEFSE À LA TRUITE FUMÉE

★★★★★ (71)

1 H 10 MINUTES
POUR 4 PERSONNES / 8 PIÈCES

## INGRÉDIENTS

**Laisser reposer la pâte:** 1 à 24 heures

**pour la pâte**

- 500 g pommes de terre à chair farineuse
- 75 g de beurre
- 75 g de crème double
- ½ cc de sel
- 130 g de farine blanche

Beurre à rôtir pour la cuisson

**pour la farce**

- 2 bulbes de fenouil
- 1-2 pommes acidulées

- 150 g de yogourt, nature
- 1 EL de jus de citron
- 1 TL de moutarde de Dijon
- 1 TL de miel
- un peu de sel et poivre

- ½ bouquet d'aneth
- 400 g de truite fumée

**pour le dressage**

- 25 g de graines germées
- ½ citron en tranches

## PRÉPARATION

1. Préparation de la pâte (la veille):
Éplucher les pommes de terre, les couper en deux et les cuire dans de l'eau (sans sel) jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Les égoutter et les laisser s'évaporer. Les passer dans un saladier à travers le passe-vite ou à l'aide d'un presse-purée. Incorporer le beurre en morceaux à la purée de pommes de terre encore chaude. Ajouter la crème double et le sel, puis et continuer à mélanger. Laisser reposer la pâte au moins une heure, voire toute la nuit, au réfrigérateur.

2. Ajouter la farine à la purée de pommes de terre refroidie et pétrir jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Si la pâte est trop collante, ajouter un peu de farine.

3. Diviser la pâte en 8 parts égales et former des boules. Les couvrir d'un torchon pour éviter qu'elles ne sèchent.

4. Avec les mains farinées, former des galettes sur le plan de travail fariné, puis les abaisser délicatement sur une épaisseur d'env. 3 mm à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.

5. Faire chauffer le beurre à rôtir dans une poêle. Faire revenir les galettes pendant env. deux minutes de chaque côté jusqu'à ce qu'elles prennent une coloration brun clair à certains endroits. Les réserver au chaud jusqu'au moment de servir.

6. Préparation de la farce: Émincer finement le fenouil et les pommes et les mélanger dans un saladier.

7. Mélanger tous les ingrédients pour composer la sauce. La verser sur le fenouil et mélanger. Effeuiller grossièrement l'aneth et l'incorporer.

8. Au moment de servir, répartir le fenouil et la truite fumée sur les lefse. Dresser avec des graines germées et des tranches de citron.