



PLAT PRINCIPAL

LEFSE À LA TRUITE FUMÉE



★ ★ ★ ★ ★ (45)

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 à l'eau (sans sel) jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
Les égoutter et les laisser reposer. Presser 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 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 morceaux de taille égale et former des boules. Recouvrir d'un torchon pour éviter qu'ils ne se dessèchent.
- 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. Réserver au chaud jusqu'au moment de servir.
- 6** Préparation de la farce:
Râper finement le fenouil et les pommes et les mélanger dans un saladier.
- 7** Mélanger tous les ingrédients pour composer la sauce. Verser sur le fenouil et mélanger. Couper grossièrement l'aneth et l'incorporer.
- 8** Au moment de servir, ajouter le fenouil et la truite fumée sur les lefse. Dresser avec les graines germées et les tranches de citron.