

Boulettes de truite fumée au céleri rave et pomme de terre

Ingrédients :

- 500 g de pommes de terre à chair farineuse
- . 250 g de filet de truite fumée
- . 150 g de céleri rave
- . 80 g de beurre
- . 1 citron
- . 2 gousses d'ail
- . 1 grosse poignée d'aneth
- . Chapelure
- . Huile végétale
- . Poivre



Préparation :

1. Rincer les pommes de terre, les faire cuire pendant 20 minutes dans une casserole d'eau bouillante salée. Peler les pommes de terre, les écraser en purée grossière à l'aide d'un presse-purée, ajouter 70 g de beurre.
2. Peler et râper finement le céleri. Peler et hacher au couteau l'ail. Faire revenir le tout dans une poêle avec le reste de beurre pendant 5 minutes. Ajouter le contenu de la poêle dans un saladier, avec la purée.
3. Émincer au couteau la truite fumée, l'ajouter dans le saladier avec l'aneth, mélanger le tout à l'aide d'une spatule.
4. Diviser le mélange en 6 portions, former des pavés à l'aide de vos mains. Les rouler dans la chapelure.
5. Poêler les pavés dans un fond d'huile dans une grande poêle pendant 6 minutes, en les retournant à mi-cuisson.