

Galettes de saumon

Ingrédients:

- 500-600 g de saumon coupé en petits morceaux
- ½ tasse de farine d'amandes
- ¼ tasse de farine de noix de coco
- Zeste d'un citron
- ½ c. à thé de sel d'ail
- 3 œufs
- Huile d'olive et saindoux



Instructions:

- Bien mélanger tous les ingrédients sauf l'huile
- Chauffer huile et saindoux dans une poêle à feu moyen
- Former des galettes et cuire 3-4 minutes de chaque côté.

Variantes:

- Ajouter aneth, ciboulette, échalotes, poivrons etc.
- Servir avec sauce tartare ou mayonnaise