

## Galettes de semoule garnies au saumon et à la crème fraîche



Voici le petit plat vraiment mais vraiment délicieux que je me suis fait ce week-end tandis que le reste de ma famille mangeait du couscous moi, toujours dans l'optique de manger de la semoule, je me suis fait ces très bonnes galettes de semoule garnies au saumon et à la crème fraîche. C'est simple, rapide et juste délicieux ! J'ai trouvé cette recette sur le blog "[Au citron confit](#)", un blog très sympathique !

### **Pour 4 à 5 galettes**

#### **Ingrédients:**

##### **Pour la pâte:**

250g de semoule fine

1c. à soupe d'huile d'olive

1/2c. à café sel

1/2c. à café ciboulette

1/2c. à café d'aneth

100ml d'eau tiède

1/2c. à café de levure du boulanger fraîche

##### **Pour la garniture:**

2 petites tranches de saumon fumé

4 à 5c. à café de crème fraîche allégée

#### **Préparation:**

##### **Préparez la pâte:**

Dans un saladier, versez la semoule, ajoutez-y les herbes, le sel, et l'huile d'olive, sablez votre pâte du bout des doigts. Délayez votre levure dans l'eau tiède, versez sur la semoule et commencez à pétrir doucement de manière à obtenir une pâte homogène, elle ne doit plus coller sur les bords du saladier.

Laissez reposer 15min. Sur un plan de travail, étalez la pâte (il n'est pas nécessaire de le fariner) et découpez des galettes à l'aide d'un emporte-pièce (assez grand).

**Préparez la garniture:**

Coupez les deux tranches de saumon en deux.

Sur la moitié des galettes obtenues, déposez une c. à café de crème fraîche. Déposez un morceau de saumon fumé, et couvrez d'un rond de pâte. Joignez les bords, et pressez avec une fourchette de sorte à bien fermer. Continuez ainsi jusqu'à la dernière galette.

Faites chauffer une poêle anti adhésive (pas besoin d'huile), déposez vos galettes en pressant légèrement dessus. Faites cuire des deux côtés environ 5min, les galettes doivent être bien dorées.

Servez chaud.