

## Galettes de saumon frais et leur salsa à la mangue



### Ingrédients :

1 gousse d'ail  
500 g de saumon  
1 oignon rouge  
50 g de chapelure  
1 œuf  
50 g de coriandre  
1 mangue  
60 ml de jus de citron vert

Mettre dans un robot, l'ail, le saumon et la moitié de l'oignon et mixez finement Ajoutez la chapelure l'œuf et la moitié de la coriandre, salez et poivrez

Façonnez des galettes et Laissez reposer au frigo 30 mn

Coupez la mangue en dès, ajoutez 2 cas de jus de citron vert l'oignon restant et bien mélanger le tout

Chauffez un poêle, ajoutez le reste de citron vert et les galettes, cuire 4 a 5 mn de chaque coté

Servir avec la salsa de mangue et quelques feuilles de salade



Imprimer la recette