

Galettes de saumon à la farine de Lam véritable

Suzanne Brooks



Ingredients

1 large boîte de saumon
incluant le liquide
1 oignon émincé ou une
échalotte
De l'ail émincé au gout
1 ou 2 œufs
Un piment Scotch Bonnet
émincé ou de la sauce
piquante au goût
3/4 de tasse de farine de
Lam véritable
Huile à friture

Directions

Mode d'emploi

Mélanger tous les ingrédients

Mettre une cuillerée du mélange dans l'huile
bouillante

Aplatir et retourner quand la galette
commence à brunir et cuire également

Egoutter sur un papier absorbant.



Trees That Feed Foundation