

GALETTE DE POMMES DE TERRE

RECETTE POUR 8 PERSONNES

PDT EN « ROBE DES CHAMPS »

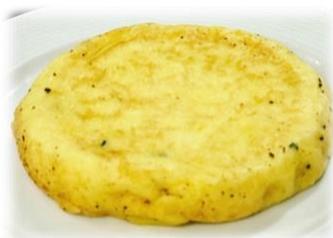
Pommes de terre (Bintje) 0.600 Kg
Gros sel 10g par litre d'eau

APPAREIL

Beurre 0,100 Kg
Crème liquide ou épaisse 0,100 Litre
Œufs 6 pièces
Farine 0,100 Kg
Sel, poivre, muscade PM
Ciboulette ¼ Botte

CUISSON

Beurre clarifié 0,100 Kg



PROGRESSION

1. Cuire les pommes de terre en « robe des champs ». Laver et brosser les PDT. Bien saler. Fin de cuisson, enlever la peau et passer au presse-purée. Réserver la pulpe.

2. Réaliser l'appareil. Mélanger tous les ingrédients à la pulpe de pommes de terre. Rectifier l'assaisonnement et ajouter la ciboulette finement ciselée.

3. Cuire les galettes. De préférence utiliser des petites poêles à blinis. Mettre au fond des poêles un peu de beurre clarifié, chauffer, ajouter l'appareil, bien tasser et laisser cuire sur le coin du feu. Retourner à mi-cuisson et laisser cuire de nouveau. Débarrasser sur papier absorbant puis réserver sur plaque de cuisson avec feuille de papier sulfurisé.

4. Finition. Remonter les galettes en température au four à 120°C.

Nb : Vous pouvez cuire plusieurs galettes à la fois dans une grande poêle de cuisson. Style « blinis ».

Notes :
