



GALETTE DE POMMES DE TERRE AU COMTÉ ET CROQUANT DE SUCRINE

Ingrédients

Dans votre box :

	2 pers.	4 pers.
Pommes de terre GT	400 g	800 g
Oignon(s)	1 pièce	2 pièces
Œuf(s)	1 pièce	2 pièces
Comté	150 g	300 g
Sucrine	4 pièces	8 pièces
Tomates cerises	150 g	300 g

Dans votre placard :

Huile de tournesol	10 cl	15 cl
Huile d'olive	5 cl	10 cl
Vinaigre de vin	3 cl	5 cl
Sel fin		
Poivre du moulin		



Réalisation de la recette

Préparation : 15 mn Cuisson : 20 mn

1. La préparation des légumes

- Epluchez les pommes de terre puis les rincer. A l'aide d'une râpe à légumes, râpez les pommes de terre. Epluchez et émincez en fines lamelles le ou les oignon(s). Mélangez dans un bol, les pommes de terre, le ou les œuf(s) entier(s), le ou les oignon(s) et assaisonnez de sel et de poivre. Râpez le Comté.

2. La galette au Comté

- Dans une poêle chaude avec la moitié de l'huile de tournesol, répartir la moitié du mélange de pommes de terre. Répartir le Comté râpé au centre, puis recouvrir avec le restant du mélange de pommes de terre. Faire cuire à feu moyen pendant 10 minutes avec un couvercle. Vérifiez que la face de la galette soit bien dorée.

- Faire glisser la galette sans la retourner sur une assiette. Mettre le restant de l'huile dans la poêle chaude et retournez la galette dans la poêle. Faire cuire à feu moyen pendant 10 minutes avec un couvercle. Vérifiez que la face de la galette soit bien dorée.

- Lavez les sucrites et les tomates cerises. Coupez les légumes en 4 puis les assaisonner dans un bol de sel, poivre, vinaigre et huile d'olive.

- Une fois la galette de pommes de terre cuite, retirez l'excédent d'huile sur quelques feuilles de papier absorbant.

3. Le dressage

- Dressez des parts de galette de pommes de terre et les accompagner de salade.
- Bonne dégustation !

4. Le + du Chef

- Il est très important de ne pas rincer les pommes de terre une fois qu'elles sont râpées, car pour cette recette nous avons besoin de l'amidon de la pomme de terre afin que la galette colle bien.

5. La pomme de terre GT

- Cette pomme de terre de gros calibre, permet de gagner du temps lorsqu'on la râpe. Elle est également riche en amidon.

