

Galette

de pommes de terre,
salade et tomates.

150 g de pommes de terre
130 g de fromage (emmental,
gruyère ou parmesan)
4 cl de crème liquide entière
40 g de farine
1 œuf + 1 jaune
200 g de roquette
100 g de tomates cerise

4 cuil. à soupe d'huile d'olive
+1 trait pour la cuisson
2 cuil. à soupe de vinaigre
balsamique blanc ou de
vinaigre au choix
Gros sel
Sel fin et poivre du moulin



Epluche les pommes de terre, rince-les, coupe-les en dés. Mets-les à cuire dans une casserole d'eau bouillante avec du gros sel. Coupe trois quarts du fromage en petits dés. Fais des copeaux pour la déco et râpe le reste pour la galette. Au terme de la cuisson des pommes de terre, égoutte-les dans un saladier, écrase-les à la fourchette afin d'obtenir une purée. Mélange la purée avec la crème, la farine, le fromage en cubes, le fromage râpé les œufs, sale, poivre et réserve. Dans un saladier faire une vinaigrette, dépose la roquette et les tomates cerise coupées en quartiers. Dans une poêle, verse un trait d'huile d'olive, laisse chauffer, puis étale la purée assaisonnée et laisse dorer 4 minutes de chaque côté, sur feu moyen. Dépose la galette dans une assiette avec la salade et les tomates assaisonnées de vinaigrette, parsème de copeaux de fromage.