

Galette

de pommes de terre,
salade et tomates.

POUR 1GRANDE 4 personnes

420

1 bulbe de fenouil	100 g de tomates cerise
150 g de pommes de terre	4 cuil. à soupe d'huile d'olive
130 g de fromage (emmental, gruyère ou parmesan)	+1 trait pour la cuisson
4 cl de crème liquide entière	2 cuil. à soupe de vinaigre balsamique blanc ou de
40 g de farine	vinaigre au choix
1 œuf + 1 jaune	Gros sel
200 g de roquette	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.