

# Crottin de chèvre sur galette de légumes au curry

Ingédients pour 2 personnes

- 1 Carotte
- 1 belle courgette
- 1 Crottin de chavignol
- 1 grosse pomme de terre déjà cuite (de la veille) à l'eau
- 1 cuillère à café de Curry
- 1 petit bouquet de ciboulette
- Miettes de pain grillées (facultatif)
- Quelques feuilles de thym frais
- Huile d'olive
- Fleur de sel – Poivre au moulin



## Étapes

- Eplucher la carotte et retirer les extrémités de la courgettes. Laver ces légumes, les couper en morceaux et les râper avec la grille fine
- Mettre un filet d'huile dans une poêle, ajouter les légumes.
- Ajouter le curry et ciseler la plusieurs brins de ciboulette à l'aide d'un ciseau. Saler et poivrer
- Cuire le tout jusqu'à ce que les légumes soient cuits.
- Eplucher la pomme de terre, la couper en rondelles et l'écraser avec un presse purée.
- Lorsque les légumes râpés sont cuits, les mélanger à la pomme de terre écrasée
- Placer une feuille de papier cuisson sur la grille du four et placer un cercle de 16 cm dessus. Le remplir des légumes.
- Bien tasser et lisser le tout avec le dos d'une grosse cuillère à soupe.
- Couper le crottin transversalement et déposer chaque moitié côte à côte, sur la galette de légumes.
- Saupoudrer le tout de miettes de pain grillé et éventuellement de thym frais.
- Chauffer le grill de four à 200° c. Enfourner la grille et cuire 8/10 minutes.
- A la sortie du four, retirer la galette dans un plat la couper en deux, en laissant un crottin sur chaque portion. Servir une demie galette avec son crottin et un peu de salade verte

