

Galette de Sarrasin Qui voulait être une Tarte

POUR 2 PERSONNES

3 galettes de sarrasin 5 pommes de terre cuites à l'eau

1 andouillette de Troyes

1 échalote

1 morceau de Bleu des basques

1 grosse échalote

Une lampée de Cidre

Thym frais

Moutarde à l'ancienne

Huile d'olive + une noix de beurre

Fleur de sel - Poivre au moulin



Étapes

- Eplucher les pommes de terre cuites à l'eau et les couper en rondelles
- Retirer le boyau de l'andouillette et la couper en petits morceaux.
- Eplucher l'échalote et la ciseler grossièrement.
- Mettre à fondre un morceau de beurre et un filet d'huile dans une poêle puis lorsqu'ils sont chauds, ajouter les pommes de terre.
- Ajouter l'échalote, saler et poivrer et cuire à feu vif. Remuer de temps en temps
- Au bout de 5 minutes ajouter l'andouillette et verser une belle lampée de cidre. Baisser le feu et cuire jusqu'à ce que le tout soit cuit et légèrement doré et qu'il n'y ait plus de liquide
- Couper des fines fines tranches de brebis des Basque et les faire fondre sur le tout.
- Lorsque le fromage est fondu. Arrêter le feu.
- Disposer 3 galettes au fond d'un plat à tarte (après l'avoir beurré)
- Etaler sur le fond un lit de moutarde et verser le contenu de la poêle dessus. Bien étaler le tout.
- Préchauffer le four à 180° c
- Couper le thym frais et le parsemer, ajouter encore quelques fines fines tranches de fromage et enfourner pour 15 minutes environ. Déguster à la sortie du four

