

FICHE RECETTE

Galette de Pommes de terre

au curry et à la tome de chevre





INGREDIENTS 2 Personnes

2 oeufs
2 Pommes de terre assez grosses et fermes
1 belle tranche de jambon sans nitrite
1 morceau de Tome de chèvre
Curry en poudre au goût
Huile d'olive
Fleur de sel - Poivre au moulin





ÉTAPES

- Commencer par éplucher les pommes de terre, les laver et bien les essuyer avec un torchon propre
- A l'aide d'une mandoline, couper les pommes de terre en rondelles très très finement
- Mettre un tout petit peu d'huile dans une grande poêle, l'étaler avec un pinceau.
- Placer les rondelles de pommes de terre en rosace dans la poêle.
- Commencer la cuisson, assez fort pendant 2/3 minutes puis baisser le feu à feu très doux et laisser cuire
- Casser les oeufs dans un petit saladier, saler, poivrer et ajouter le curry. Battre les oeufs énergiquement. Réserver
- De temps en temps, aplatir les pommes de terre avec une spatule durant la cuisson, puis à l'aide d'un pinceau, trempé dans les oeufs, badigeonner les pommes de terre.
- A l'aide d'une sptule très fine, essayer de décoller la galette. Lorsque les pommes de terre sont assez cuites, elles vont se détacher de la poêle.
- A ce moment là, ajouter les oeufs et bien les étaler et laisser prendre
- Couper la tranche de jambon en grans morceaux et les ajouter.
- Râper le fromage et l'étaler dessus. Continuer la cuisson.
- Lorsque le fromage est fondu, toujours à l'aide de la spatule, replier la galette en deux puis la faire glisser sur une assiette.
- Servir un morceau de la galette avec une salade verte ou de crudités. Déguster aussitôt

Un repas du soir extra!!