

PLAT PRINCIPAL

GALETTES DE POMMES DE TERRE À LA MOUSSE DE COINGS



★★★★★ (57)

ENV. 1 H
POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

galettes de pdt

- 1 petit poireau
- 1 carotte
- 700 g de pommes de terre à chair farineuse
- 3 œufs
- 1 pincée de noix de muscade fraîchement moulue
- sel
- 3 cs de maïzena
- 1 cc de poudre à lever sans gluten et sans lactose
- 100 g de fromage de montagne salé
- 2 cs d'huile de colza HOLL

mousse de coings

- 800 g de coings
- ½ citron
- ½ gousse de vanille
- 1 piment
- 80 g de sucre
- 2.5 dl d'eau

Pour Servir

- 1 paquet de jeunes pousses de salades

PRÉPARATION

- 1 Découper le poireau en quatre et le couper finement. Éplucher puis râper la carotte. Éplucher les pommes de terre et les râper finement. Verser le liquide.
- 2 Séparer les œufs et mélanger le jaune d'œuf avec les épices, la maïzena, la poudre à lever et le fromage râpé. Incorporer la masse de légumes et de pommes de terre.
- 3 Faire chauffer l'huile de colza dans une grande poêle antiadhésive. Faire de petites portions avec une cuillère et les placer dans la poêle. Les aplatir légèrement et leur donner une forme ronde. Faire dorer pendant 4 à 5 minutes à feu moyen, les retourner avec précaution et les laisser dorer encore pendant 4 à 5 minutes.
- 4 Mousse de coings:
Laver les coings, les frotter avec un chiffon et enlever la queue et le pédoncule. Couper les fruits en quartiers et enlever les trognons. Mettre les coings dans une casserole avec ¼ de litre d'eau. Laver le citron à l'eau chaude et l'essuyer. Râper l'écorce du demi citron et l'ajouter. Couper la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur. Enlever les graines avec un couteau et les ajouter. Couper le piment en deux et enlever les graines. Le couper en fines tranches et ensuite en petits cubes. Ajouter le piment et le sucre aux coings, couvrir et laisser cuire pendant 40 minutes à petit feu jusqu'à ce que les coings commencent à se désintégrer. Réduire les coings en purée avec le jus.
- 5 Déposer les galettes de pommes de terre sur une assiette et les garnir de jeunes pousses de salades. Servir la mousse de coings séparément.

ASTUCE

Jeunes pousses de salades peut être remplacé par des cressons.