PLAT PRINCIPAL

GALETTES DE POMMES DE TERRE SUNSHINE

★★★★☆ (37)

ENV. 45 MINUTES
POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

- 1 kg de pommes de terre à chair farineuse
- 1 dl de lait
- 20 g de beurre
- 1 cc de sel
- un peu de poivre
- un peu de noix de muscade
- 150 g de dés de jambon ou de lard
- 20 g de fromage râpé
- 1 petite botte de persil fraîchement haché
- un peu de farine
- 4 œufs
- 4 carottes jaunes ou poivrons jaunes

PRÉPARATION

1. Laver les pommes de terre, les éplucher, les couper en morceaux, les faire cuire 15 minutes dans de l'eau salée jusqu'à ce qu'elles soient tendres, les égoutter, passer les pommes de terre dans un moulin à légumes, les verser dans une casserole avec du lait chaud et du beurre, assaisonner avec du sel, du poivre et de la noix de muscade, remuer vigoureusement, et laisser refroidir la purée.
2. Préparer les carottes jaunes, les couper en bâtonnets et les blanchir 10 minutes dans de l'eau salée.
3. Une fois la purée de pommes de terre refroidie, ajouter les dés de jambon et le persil, et bien mélanger. Éventuellement rectifier l'assaisonnement.
4. Former des petites galettes rondes d'environ 2 cm d'épaisseur, les passer dans la farine, les disposer dans une poêle chaude beurrée, les aplatir légèrement et les faire dorer des deux côtés.
5. Poser les galettes sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, faire un creux au milieu avec un moule rond (env. 3 cm de diamètre), y verser 1 cuillère à café de fromage râpé puis recouvrir d'un jaune d'œuf. Pour terminer la cuisson, enfourner 10 minutes à 180 °C. Répartir délicatement les galettes sur les assiettes et décorer avec les carottes blanchies pour former les rayons de soleil.