PLAT PRINCIPAL

GALETTE DE POMMES DE TERRE-POIREAUX

★★★★★ (92)

ENV. 45 MINUTES
POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

1 cs	d'huile de colza
200 g	de poireaux
300 g	de pommes de terre en robe des champs (à chair ferme)
2 cs	d'aneth
2 cs	de fromage de chèvre frais
3 cs	de crème fraîche
	sel et poivre
1	pâte à gâteau à l'épeautre, abaissée en rond
1	œuf, battu pour badigeonner

Pour le dressage

quelques brins	d'aneth, hachés grossièrement

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180 °C. Parer le poireau et le couper en rondelles d'env. 4 mm d'épaisseur. Faire chauffer l'huile dans une poêle. Y faire revenir le poireau environ 5 minutes jusqu'à ce qu'il soit cuit mais pas encore coloré. Verser ensuite dans un saladier.

2. Couper les pommes de terre en tranches d'env. 4 mm d'épaisseur. Mélanger avec le poireau. Saler et poivrer.

3. Mélanger le fromage de chèvre frais avec la crème fraîche et l'aneth. Rectifier l'assaisonnement avec le sel et le poivre. Chemiser une plaque avec du papier cuisson et y abaisser la pâte. Piquer le centre à la fourchette à plusieurs reprises. Étaler le mélange de fromage de chèvre frais en veillant à laisser un pourtour non recouvert d'env. 2 cm. Recouvrir du mélange pommes de terre-poireaux.

4. Rabattre le bord de la pâte vers l'intérieur et badigeonner d'œuf. Faire cuire la tarte pliée pendant 30 minutes environ dans le four préchauffé. Parsemer d'aneth avant de servir.