



Entrées chaudes aux légumes

Galettes de pommes de terre en pissaladière



40 min **20 min** **20 min** **0** **300**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Galettes de pommes de terre

600 g **Pomme(s) de terre**
2 c. à soupe **Huile d'olive**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Compotée d'oignons

500 g **Oignon(s)**
1 c. à soupe **Huile d'olive**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Pissaladière

8 **Filet(s) d'anchois**
16 **Olives noires**

Étape 1

Préparation des légumes

- 1 Eplucher les pommes de terre et les couper en tranches d'environ 2 mm d'épaisseur.
- 2 Eplucher et émincer finement les oignons.

Étape 2

Préparation de la compoté d'oignons

- 1 Faire chauffer l'huile dans la poêle moyenne.
- 2 Ajouter les oignons émincés.
- 3 Saler dès le début de la cuisson pour que les oignons ne colorent pas trop et poivrer.
- 4 Laisser compoter pendant 15 à 20 minutes.
- 5 Les oignons doivent légèrement caraméliser.

Étape 3

Préparation des galettes de pommes de terre

- 1 Verser l'huile dans les poêles.
- 2 Former des rosaces de pommes de terre en faisant

légèrement se chevaucher les lamelles. Les rosaces doivent faire 11 à 12 cm de diamètre.

- 3 Porter les poêles sur feu moyen et laisser cuire le premier côté pendant 5 minutes.
- 4 Retourner délicatement les galettes de pommes de terre à l'aide d'une cuillère en bois, puis les saler et les poivrer.
- 5 Faire cuire le deuxième côté pendant 5 minutes sur feu moyen.
- 6 Faire glisser les rosaces de pommes de terre sur du papier absorbant pour éliminer le surplus de graisse.

Étape 4

Montage des pissaladières

- 1 Doubler une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé.
- 2 Faire glisser les galettes de pommes de terre sur la plaque.
- 3 Répartir la compoté d'oignons au centre des galettes.
- 4 Poser 2 filets d'anchois en croix sur chaque pissaladière.
- 5 Déposer les olives noires sur les oignons.

Étape 5

Maintient au chaud et dressage

- 1 Préchauffer le four à 120°C (Th-4).
- 2 Enfourner jusqu'au moment du service.
- 3 Déposer les pissaladières sur des assiettes.
- 4 Servir sans attendre.