



Pommes de terre

Galette de pomme anna au jambon de bayonne et girolles



1h35

TEMPS TOTAL

1h

PRÉPARATION

35 min

CUISSON

0

REPOS

189

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la galette

4 **Pomme(s) de terre**
10 **Girolle(s)**
1 **Gousse(s) d'ail**
1 **Huile d'olive**
1 **Huile pour friture**
1 **Piment d'Espelette**

Dressage

12 feuille(s) **Roquette**
4 tranche(s) **Jambon cru**
12 **Noisette(s) entière(s)**
1 **Vinaigre balsamique**
1 pincée(s) **Sel**
8 feuille(s) **Cerfeuil**
4 unité(s) entière(s)
Fleur(s) alimentaire(s)

Étape 1

Préparation des pommes de terre

- 1 Eplucher les pommes de terre dans le sens de la largeur à l'aide d'un couteau d'office pour lui donner la forme d'un "fût".
- 2 Pour faciliter l'opération, tailler une assise à la pomme de terre puis, à l'aide d'un emporte-pièce légèrement plus petit que la pomme de terre, détailler un tube.
- 3 Mettre une friteuse à préchauffer à 120°C.
- 4 Tailler les pommes de terre en tranches très fines à l'aide d'une mandoline.
- 5 Plonger les tranches de pomme de terre dans l'huile pour les blanchir en faisant attention à ce qu'elles ne collent pas entre elles dans le bain d'huile.
- 6 Une fois blanchies, déposer les tranches de pomme de terre sur du papier absorbant pour éponger l'excès d'huile.
- 7 Monter une tartelette de pomme de terre sur un morceau de papier sulfurisé à l'aide d'un emporte-pièce. Retirer l'emporte-pièce et réserver au réfrigérateur jusqu'à la cuisson.

Étape 2

Nettoyage des girolles

- 1 Gratter délicatement le pied des girolles et le bord des corolles à l'aide d'un couteau d'office. Retirer le sable à l'aide d'un pinceau de cuisine fin.
- 2 Frotter légèrement le dessus de la girolle à l'aide de papier absorbant humide si besoin est.

Étape 3

Cuisson de la galette

- 1 Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans une poêle anti-adhésive sur feu moyen.
- 2 Écraser une gousse d'ail entière dans un morceau de papier sulfurisé puis la déposer dans la poêle pour parfumer l'huile de cuisson.
- 3 Récupérer la galette de pomme de terre au réfrigérateur.
- 4 Il est possible de la cuire sur le papier sulfurisé ou entourée d'un emporte-pièce pour éviter que la galette ne se brise pendant la cuisson.
- 5 Saler la galette.
- 6 Déposer la galette dans la poêle et la laisser cuire sans remuer.
- 7 Retourner la galette dans la poêle à l'aide d'une spatule plate. Retirer le papier sulfurisé pour la fin de la cuisson.
- 8 Casser les girolles en deux dans le sens de la longueur avec les doigts.
- 9 Retirer la galette de la poêle. La saupoudrer d'un peu de piment d'Espelette.
- 10 Verser les girolles dans la poêle encore chaude. Ajouter une pincée de sel et faire revenir les champignons quelques instants.
- 11 Ajouter un peu de piment d'Espelette puis débarrasser les champignons dans un bol.

Étape 4

Torréfaction des noisettes

- 1 Tailler les noisettes en gros morceaux à l'aide d'un couteau d'office.
- 2 Les faire torrifier dans une poêle sans matière grasse.
- 3 Débarrasser les noisettes sur une assiette. Réserver pour le dressage.

Étape 5

Dressage

- 1 Déposer la galette de pomme de terre dans une assiette plate.
- 2 Disposer les feuilles de roquette sur la galette.
- 3 Mettre quelques champignons entre les feuilles de salade.

Détailler des tranches de jambon de Bayonne et le

- 4 déposer sur la salade. Ajouter quelques noisettes.
- 5 Verser quelques gouttes de vinaigre balsamique et d'huile d'olive sur la salade et dans l'assiette. Saupoudrer d'une pincée de fleur de sel.
- 6 Décorer d'une fleur de pensée et de cerfeuil.