



*Galette de pommes de terre
aux légumes d'hiver et
sauce sucrée salée*

INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes

Galettes de pommes de terre, carottes et céleri : 1 paquet
Poireau : 1
Pot de crème fraîche épaisse
Beurre : 50 g
Girolles : 100 g
Gousses d'ail : 2
1 bouquet de persil

Sauce :
Poire : 1
Grenade : 1
Jus d'1 orange
Huile de noix
Vinaigre balsamique
Moutarde mi forte
Blanc de poireau : 1
Quelques noix

PRÉPARATION

> Commencer par laver puis sécher le poireau, la poire et le persil.

Pour les galettes de légumes :

1. Nettoyer les girolles avec un chiffon propre.
2. Émincer le poireau entier.
3. Faire fondre la moitié du beurre dans une poêle, ajouter le poireau et le faire revenir à feu doux jusqu'à ce qu'il soit fondant. Réserver.
4. Émincer finement l'ail.
5. Faire fondre le beurre dans une poêle, ajouter l'ail puis ajouter les girolles.
6. Ciseler le persil.
7. Mélanger ensemble les girolles et le poireau et ajouter la crème fraîche juste avant de dresser.

Pour la sauce :

1. Presser le jus d'1 orange.
2. Couper la poire en brunoise.
3. Épépiner la grenade.
4. Ouvrir et concasser les noix.
5. Émincer finement le blanc de poireau.
6. Mélanger ensemble 1 cuillère de moutarde mi-forte, 2 cuillères d'huile de noix, 2 cuillères de vinaigre balsamique, le jus d'orange.
7. Ajouter la brunoise de poire, les grains de grenade, le blanc de poireau et quelques noix concassées.

Pour le dressage :

1. Faire réchauffer les galettes de pomme de terre, carottes et céleri Traiteur Schneider dans un plat allant au four à 180°.
2. Déposer 1 galette sur chaque assiette.
3. Disposer par dessus le mélange de girolles et de poireau avec la crème.
4. Verser par dessus une cuillère de sauce.
5. Décorer l'assiette avec un peu de sauce supplémentaire.

Véra Lifestyle

Site web

Page Facebook

Bon Appétit !