



## Galette de pomme de terre, céleri rave et fourme d'Ambert

### INGRÉDIENTS

Pour 2-3 personnes

- Pâte pour râpés de pommes de terre : 6 cuillères à soupe
- Céleri rave râpé : 2 cuillères à soupe
- Fourme d'Ambert AOP : 120 gr
- Huile d'olive (pour la poêle)
- Jus de citron
- Cerneaux de noix : 6

### PRÉPARATION

1. Râper le céleri rave et l'asperger de citron pour qu'il ne s'oxyde pas.
2. Ajouter le céleri rave à la pâte à galettes de pomme de terre.
3. Préparer les **râpés de pommes de terre** dans la poêle en y faisant chauffer l'huile d'olive.
4. Former les galettes lorsque l'huile est vraiment chaude.
5. Laisser cuire 15 minutes en les retournant lorsque la moitié du temps est écoulée.
6. Déposer les **galettes** sur du papier absorbant.
7. Faire préchauffer le four à 200°. Au bout de 5 minutes, enlever les galettes du papier absorbant et les déposer sur une plaque de cuisson. Les recouvrir de papier sulfurisé.
8. Répartir le bleu sur chaque râpé et enfourner 5 minutes. Laisser fondre la fourme.
9. Sortir du four.
10. Déposer un cerneau de noix sur chacune des galettes.
11. A déguster avec une salade de mâche.

*Bon Appétit !*

Nicole Passion Cuisine

Site Web

Page Facebook