



Galettes de pommes de terre façon croque-madame

INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes

Galettes de pommes de terre : 400 g

Fromage en tranche : 4 tranches

Jambon en tranche : 4 tranches

Oeufs de caille : 4

Ciboulette : quelques brins

PRÉPARATION

1. Laver, sécher et ciseler la ciboulette.
2. Découper les tranches de fromage et de jambon à l'aide d'un verre ou d'un bol à la taille des galettes de pomme de terre.
3. Faire chauffer le four à 180°.
4. Disposer sur une plaque allant au four recouverte d'un papier cuisson les 4 galettes de pomme de terre côte à côte.
5. Déposer sur chaque galette 1 tranche de fromage et 1 tranche de jambon découpées au format.
6. Passer au four le temps de faire cuire les oeufs.
7. Cuire les oeufs "au plat" dans une poêle chaude et beurrée. Vous pouvez les cuire dans un emporte pièce pour qu'ils aient une jolie forme ronde.
8. Sortir les galettes du four, déposer délicatement par dessus un oeuf à la coque et décorer d'un peu de ciboulette ciselée.

Bon Appétit !

Servir aussitôt avec une salade mêlée.

Céline Schnell

Site Web

Page Facebook