


metro



Gallettes de pommes de terre au chèvre en salade

Évaluer cette recette ☆☆☆☆☆ 0 Vote

 Sans Gluten

2	0:20	1:00	1:20
PORTIONS	PRÉPARATION	CUISSON	TEMPS TOTAL

Ingrédients

1-2 Pommes de terre moyennes non pelées

2x125 g (2x4 oz) Buchettes fromage de chèvre à pâte molle, température ambiante

Au goût, sel et poivre

60 ml (4 c. à soupe) Huile d'olive extra vierge

Qte suff. laitue mesclun ou printanière

Qte suff. olives noires kalamata, dénoyautées et grossièrement hachées

Préparation

Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).

Dans une casserole, faire cuire les pommes de terre jusqu'à tendreté, environ 20-30 minutes. Égoutter, peler et émincer les pommes de terre cuites. Réserver.

Dans un bol, ramollir le fromage de chèvre et assaisonner.

Verser 15 ml (1 c. à soupe) d'huile dans 2 ramequins de 7.6 cm environ (environ 3 po.) de diamètre.

Diviser la quantité de fromage en deux moitiés; prendre une moitié et l'étendre en petites rondelles sur l'huile.

Déposer des tranches de pommes de terre, et recouvrir avec l'autre moitié du fromage.

Terminer avec un filet d'huile et mettre au four jusqu'à ce que le fromage soit bien doré et la galette croustillante, environ 30 minutes.

Laisser refroidir légèrement avant de servir.

Dans un bol, mélanger la laitue avec la quantité restante d'huile; diviser en quantités égales dans 2 assiettes.

Démouler les 2 ramequins de gallettes de pommes de terre dans chacune des assiettes et garnir avec les olives hachées.

Source : Metro

Accords vins et mets



Délicat et léger

Ces vins secs plutôt délicats se distinguent par leur couleur pâle, leurs arômes simples de fruits ainsi que par la sensation de fraîcheur qui naît de leur acidité. Ces vins secs plutôt délicats se distinguent par leur couleur pâle, leurs arômes simples de fruits ainsi que par la sensation de fraîcheur qui naît de leur acidité.

© Société des alcools du Québec, 2007

Mentions légales

Recettes sans gluten

Assurez-vous de n'utiliser que des céréales, farines et féculs certifiées sans gluten et de bien lire les étiquettes de produits lors de l'achat.

Metro Richelieu inc., ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
