

*Galettes de pomme de terre*



*fromage de chèvre  
et chorizo*



40 minutes



6 personnes

## Galettes de pomme de terre et oeuf, fromage de chèvre et chorizo

### galette

600 g de pomme de terre  
1 pièce de ciblette  
1 pièce de chorizo  
6 œufs  
huile tournesol  
beurre

### mousse

125 g de lait  
20 g de beurre  
15 g de farine  
200 g de fromage de chèvre

vinaigrette  
salade



## Première étape, les galettes

🍳 Tailler les ingrédients de la façon suivante :

- \* Les pommes de terre en petits cubes.
- \* Le  $\frac{3}{4}$  du chorizo en dés et le reste en bâtonnets.
- \* Émincer la ciboulette en séparant le blanc du vert.



🍳 Sauter dans une poêle les pommes de terre avec huile et le beurre.

🍳 En fin de cuisson, ajouter le blanc de ciboulette émincé et le chorizo en petits dés.

🍳 Poursuivre la cuisson quelques minutes, puis ajouter le vert des cibouettes en retirant du feu,

🍳 Dispatcher les pommes de terre dans 6 petites poêles à blinis.



🍳 Battre les œufs en omelette avec un peu de sel, et verser sur les pommes de terre.

🍳 Cuire et finir au four si besoin.



## Deuxième étape, la crème de fromage



☪ Réaliser une béchamel avec le beurre, farine et lait de la manière suivante :

☪ Faire fondre le beurre, ajoutez la farine en une seule fois et cuire le roux sur feu doux.

☪ Verser par dessus le lait froid (il faut un choc de température entre le roux et le lait), et cuire quelques minutes en remuant jusqu'à ébullition. Assaisonnez de sel et poivre.

☪ Verser la béchamel encore chaude sur le fromage de chèvre dans le robot coupe.

☪ Mixer de nouveau pour obtenir une pâte lisse et homogène. Rectifier l'assaisonnement.

☪ Débarrasser dans une poche à douille munie de la Multidouille

## Dernière étape, le dressage

🌀 Débarrasser la crème de fromage de chèvre dans une poche à douille, et répartir à l'aide de la Multidouille sur les galettes de pomme de terre.

🌀 Disposer autour les batonnets de chorizo et servir avec une salade assaisonnée de vinaigrette



