



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

## . Galette de pommes de terre roulée fourrée .



*Ingrédients pour 2 personnes :*

- 1 gousse d'ail
- 1/2 oignon
- 2 gros oeufs
- 250 g de pommes de terre
- 3 c.à.s de cancoillotte
- 50 g de fromage râpé
- Quelques tranches de magret d'oie séché
- Sel, poivre

- A l'aide d'un robot râper tel des carottes les pommes de terres épluchées
- Presser les filaments pour en évacuer l'eau
- Dans un saladier battre les oeufs en omelette, ajouter les pommes de terre et le fromage râpé
- Ajouter l'oignon émincé très finement et l'ail écrasé. Saler, poivrer et bien mélanger l'ensemble
- Recouvrir un petit moule à gratin de papier sulfurisé et verser le mélange.
- Bien étaler la préparation. Faire cuire à 180°C th. 6 à four chaud pendant 20-25 minutes
- Les pommes de terre doivent être cuites mais la galette doit rester claire (pas grillée ni croustillante)
- Lorsque la galette est cuite la décoller du papier la poser sur un plan de travail
- Disposer des tranches de magret d'oie séché de façon à couvrir complètement la galette
- Étaler la cancoillotte préalablement préparée sur toute la surface
- Rouler délicatement, remettre au four 5 minutes au four
- A la sortie du four, parsemer d'herbes, épices et / ou aromates
- Découper délicatement des tranches pour servir

*Astuces :*

- Pour un roulé plus facile, la galette doit être la plus fine possible
- Plus épaisse la galette se roule moins facilement et devient cassante
- Opter pour un temps de cuisson de 15-20 minutes maximum

