



Galette de cornes d'abondances et pommes de terre au jambon

Ingrédients (4 personnes) :

300 g	cornes d'abondances fraîches
400 g	pommes de terre
180 g	échalote française
2 branches	persil plat
100 g	jambon fumé
3 c. à soupe	huile d'olive
80 g	beurre
200 ml	crème 35%
2	jaunes d'œufs
1 bouquet	ciboulette
Sel et poivre	

Préparation :

- Éplucher les pommes de terre et les râper. Hacher les échalotes et le persil. Couper le jambon en petits dés. Nettoyer les cornes d'abondance. Poêler ensemble à l'huile d'olive tous ces ingrédients sauf les pommes de terre. Réserver.
- Bien rincer les pommes de terre râpée sous l'eau courante afin d'éliminer le plus d'amidon possible. Couvrir le fond d'une poêle anti adhésive avec une noisette de beurre. Ajouter les pommes de terre bien égouttées et les colorer en une belle galette bien dorée.
- Mélanger la crème avec les jaunes d'œufs, assaisonner et réserver.
- Ajouter sur les pommes de terre la garniture de cornes d'abondance et la ciboulette ciselée, verser le mélange de crème et jaunes d'œuf. Mettre à cuire dans un four préchauffé à 400 F pendant 7-8 minutes. Sortir la galette du four et la retourner sur une assiette. Servir.



CHAMPIGNONS
FORESTIERS
DE LA MAURICIE

