

La galette aux pommes de terre ou galette aux patates

RECETTE LIBREMENT INSPIRÉE DE PAULETTE AUBAILLY ET DE LA RUMEUR POPULAIRE DU BAS BERRY

Ingrédients

Pour la purée :

- 200g de pommes de terre
- 100g de chèvre frais
- 20 g de crème fraîche
- sel

Pour la pâte

- 250g de farine
- 10g de sel
- 1 jaune d'oeuf
- 125g de beurre
- 1/2 verre d'eau

Préparation

- Dans un premier temps, faire cuire les pommes de terre 20min dans l'eau salée, puis les réduire en purée à l'aide d'une fourchette. Ajouter les 100g de chèvre frais et les 20g de crème fraîche au mélange puis réserver au frigo pendant 30 min.
- Dans un saladier, mettre la farine, le beurre sorti du frigo et préalablement coupé en morceaux, les 10g de sel et 1/2 verre d'eau.
- Pétrir jusqu'à formation d'une pâte.
- Si la pâte colle, ajouter de la farine.
- Pétrir de nouveau jusqu'à ce que le mélange devienne souple.
- Sur du papier sulfurisé, allonger la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie (soit en forme ronde, soit en forme rectangulaire).
- Mettre la purée de pommes de terre sur la pâte allongée et l'étaler (épaisseur maxi 1.5cm).
- Rouler l'ensemble comme une bûche.
- Tourner la pâte d'un quart de tour à droite (dans le sens des aiguilles d'une montre).
- Étaler à nouveau l'ensemble sur un format rond ou rectangulaire selon vos souhaits et garder une épaisseur de 1.5cm maximum.
- Mélanger 1 jaune d'oeuf avec un peu de lait et badigeonner le dessus de la galette. N'hésitez pas à décorer la galette avec la pointe du couteau.
- Enfourner pendant 20min à 180°C environ et retirer quand la galette est dorée.