

## Galettes croustillantes sur poêlée de cèpes au jambon cru

Les ingrédients pour 4 personnes :

400–500 g de cèpes pas trop gros  
300–400 g de pommes de terre  
150 g de jambon cru de montagne en fines tranches  
4 échalotes  
2 jaunes d'oeufs  
4 c à s d'huile d'olive  
50 g de beurre  
2 c à s de fond de veau déshydraté  
4 c à s de crème fraîche épaisse  
Persil et ciboulette

Râper les pommes de terre épluchées et les essuyer soigneusement ( c'est important de bien les essuyer car autrement vous aurez des galettes de pommes de terre toutes molles, ce qui n'est pas le but recherché). Les saler et les poivrer.

Détailler le jambon cru en morceaux.

Nettoyer les cèpes et les couper.

Emincer les échalotes et ciseler les herbes.

Préparer le fond de veau en diluant la poudre dans 20 cl d'eau bouillante.

Dans une poêle faire suer dans un peu d'huile d'olive les échalotes sur feu doux.

Ajouter ensuite les cèpes et le jambon cru et laisser revenir sur feu vif en remuant jusqu'à légère coloration.

Séparer les pommes de terre en 4 portions.

Faire fondre le beurre dans une grande poêle antiadhésive et étaler les portions de pommes de terre râpées de manière à former 4 galettes ( ne pas faire ces galettes trop épaisses pour qu'elles soient croustillantes, personnellement j'ai fait les galettes en plusieurs fois).

Saisir une face des galettes, quand la première face est bien dorée, retourner les galettes et faire dorer l'autre face.

Dans la poêle contenant les cèpes ajouter les herbes ciselées, le fond de veau et les jaunes d'oeufs fouettés avec la crème. Mélanger sur feu doux sans faire bouillir à cause des jaunes, rectifier l'assaisonnement si nécessaire et servir.

Pour le service mettre d'abord les cèpes au jambon cru dans le fond de l'assiette, entourer d'un peu de sauce et disposer les galettes sur le tout.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>