

Galette gratinée à l'alsacienne



Plat **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 30 mn

Nous continuons notre dégustation de galettes afin de fêter comme il se doit La Chandeleur, cette fête des chandelles, jour sacré où l'on mange des crêpes et des galettes !

Ingrédients

- 200 g de farine de blé noir
- 40 cl d'eau
- 1 pincée de sel
- 1 kg de pommes de terre
- 1 munster

Préparation

- 1 Mettez le fromage, pendant 15 minutes, dans un caquelon au four pour le faire gratiner. Préparez votre pâte à galette. Faites cuire les pommes de terre à la cocotte minute.
- 2 Pendant ce temps, préparez vos galettes.
- 3 Les pommes de terre sont cuites et pelées. Le fromage est bien coulant. Il ne reste plus qu'à plier les galettes dans les assiettes....
- 4 Et là je n'ai pas pu prendre de décision...Servir le munster dans un petit ramequin avec les pommes de terre et la salade verte.... Ou couper les pommes de terre en rondelles et verser du fromage fondu par-dessus...
- 5 Pour les deux manières...Nous nous sommes précipités pour les déguster... Et vous? Bon appétit!

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

