

Galette gratinée savoyarde



Plat **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 45 mn

La Chandeleur est une fête chrétienne célébrée tous les 2 février, soit 40 jours après Noël. La Chandeleur ou Fête des Chandelles commémore la Présentation de l'enfant Jésus au Temple de Jérusalem et la purification de sa mère, la Sainte Vierge. La fête des chandelles tire son nom d'une coutume consistant à allumer des cierges à minuit en symbole de purification. Cette année La Chandeleur tombe dimanche prochain... L'occasion pour nous de faire... ? Mais oui! Des crêpes et des galettes!

Ingrédients

- 1 kg de pommes de terre
- 1 reblochon
- 150 g de poitrine de porc fumée
- 1 brique de crème fraîche
- 1 oignon
- 5 cl de vin blanc
- 1 noisette de beurre
- 200 g de farine de blé noir
- 40 cl d'eau
- 1 pincée de sel
- 1 filet d'huile

Préparation

- 1 Lavez les pommes de terre et mettez-les dans une casserole d'eau froide. Faites-les cuire 20 minutes. Pelez l'oignon, hachez-le et faites-le fondre dans une petite casserole avec un peu de beurre, sans le laisser blondir. Versez le vin blanc et laissez réduire.
- 2 Faites blondir les lardons dans une poêle. Coupez le fromage en 4 morceaux. Préchauffez le four à 220°.
- 3 Égouttez les pommes de terre, épluchez-les et coupez-les en rondelles. Dans un plat à gratin, mélangez les pommes de terre, l'oignon, les lardons et la crème fraîche. Posez le fromage coupé en 4 sur le mélange. Mettez 25 minutes à gratiner au four.
- 4 Pendant ce temps, préparez les galettes. Mettez la farine dans un plat creux. Ajoutez-y le sel. Incorporez peu à peu l'eau. La farine de blé noir a cet avantage de ne pas faire de grumeaux!
- 5 Huilez votre galetière. Vous n'aurez plus besoin de le faire pendant tout le reste de cuisson des galettes. Versez une louche de pâte dans votre galetière. Étalez-la à l'aide d'un étaleur en bois. Laissez cuire 30 secondes à une minute suivant le goût de chacun.
- 6 Pliez votre galette. Disposez harmonieusement un peu de tartiflette sur un côté et un peu de salade verte sur un autre côté....et...et...Dégustez! 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

