

Galettes de pommes de terre savoyarde et leur mousse d'ail des ours



Plat **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 20 mn

Repos : 3 h

Cuisson : 30 mn

Ingrédients

- 15 pommes de terre
- 200 g de tomme de montagne
- 2 tranches de jambon fumé
- sel
- poivre
- pour la mousse :
- 50 g d'ail des ours haché
- 2 blancs d'œuf
- sel

Préparation

- 1 Battez les blancs en neige et ajoutez l'ail des ours. Mettez au réfrigérateur 3 heures.
- 2 Râpez les pommes de terre et la tomme. Déposez dans une poêle avec du beurre une première couche de pommes de terre, ajoutez la tomme et le jambon et recouvrez du reste de pommes de terre. Faites revenir 15 mns de chaque côté. Servez avec la mousse d'ail des ours.

Proposé par



Nathalie

Partagez avec moi ma passion pour la cuisine, les animaux, la nature, et ce monde merveilleux de l'aromathérapie et de l'Ayurvéda.

Je serai très heureuse de votre visite, et de passer quelques moments ensemble.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

