

Galettes de pommes de terre au Brugge Vieux ou Mi-Vieux et aux épinards



Ingredientien:

- 300g de Brugge Mi-Vieux râpé
- 600g de pommes de terre
- 5 œufs
- beurre Dixmuda ou Nazareth
- 200g de jambon en tranches de ± 0,5 cm
- 100g de lard fumé en dés
- 100g de pousses d'épinards
- 1 botte de cresson
- 100g de salade mixte
- 3 chicons
- vinaigrette
- poivre, sel et noix de muscade

Préparation:

Préparation

1. Cuire les pommes de terre à l'eau légèrement salée.
2. Réduire en purée les pommes de terre bien cuites et ajouter 3 jaunes d'œuf, de la noix de muscade, du poivre et du sel.
3. Blanchir les épinards, assaisonner de poivre et de sel et mélanger la moitié de la purée aux épinards. Mélanger l'autre moitié de la purée à 200g de Brugge Mi-Vieux moulu.
4. Beurrer un plat allant au four et 8 emporte-pièces ronds de 7 cm de diamètre et de 6 cm de hauteur. Battre 2 œufs, assaisonner de poivre et de sel.
5. À l'aide des emporte-pièces, découper des ronds dans le jambon et cuire le lard.

Montage des tourelles

Mettre les emporte-pièces dans le plat allant au four, poser successivement dans chaque emporte-pièce:

- 1 cm de purée d'épinards
- des copeaux de Brugge Mi-Vieux
- 1 tranche de jambon
- un peu de lard
- un peu de fromage
- de la purée au fromage
- un œuf battu

Mettre le plat au four préchauffé à 180 °C et laisser cuire 15 min.

Finition

Dresser sur une assiette et retirer la tourelle de l'emporte-pièce, terminer avec la salade mixte, les chicons, le cresson et la vinaigrette.

4 personen

45 min

Entrée

4.5

