

La popotte d'Eugénie

Rendez-vous dans ma cuisine



Galettes Jambon & Champignons

Le 31 janvier 2009

1 Classique par excellence, mais ne devient pas classique qui veut !

En ~~cette journée de chandeleur~~ oups ! Je l'avais préparé pour l'année dernière et je n'avais pas pris le temps de la saisir, voici donc ma recette de base de pâte à galette de blé noir, accommodée pour l'occasion de jambon, fromage et champignons persillés.

Il existe beaucoup d'autres combinaisons possibles : Saumon & Poireaux Safranés, Jambon & Brie, Œuf & Pancetta, Pétoncles & Échalotes etc...

Votre panier pour 10aine de galettes :

250 gr de farine de blé noir (sarrasin)

1 œuf

750 ml d'eau

1 cuil à café de sel

1 cuil à soupe d'huile neutre

Poivre du moulin

500 gr de champignons de Paris

5 tranches de jambon blanc

1 cuil à soupe de fécule de pomme de terre

10 cl de crème liquide

2 gousses d'ail

Persil

Sel & Poivre

Huile



Commencez par préparer votre pâte, car elle a besoin d'une bonne heure de repos.

Dans un grand saladier versez votre farine de sarrasin.

Dans un grand pichet mélangez l'eau, le sel, l'huile et votre œuf battu.

Versez progressivement vos liquides dans votre farine et prenant soin de mélanger énergiquement à cuillère.

Nettoyez vos champignons, émincez-les finement.

Faites les sautez dans une poêle avec un peu de sel afin qu'ils rendent leur eau.

Lorsqu'ils sont dorés, ajoutez votre ail râpé, votre crème liquide, et votre fécule diluée dans une cuillère à soupe d'eau froide.

Coupez votre jambon en fines lanières, ajoutez les à votre préparation. Lorsque qu'elle sera bien liée, ajoutez votre persil haché et stoppez la cuisson.

Goûtez et rectifiez si nécessaire votre assaisonnement.

Faites cuire vos galettes.

*Cette recette vous a été proposée par La Popotte d'Eugénie
J'espère qu'elle vous réglera, merci pour votre visite et à très bientôt !*

Il ne vous reste plus qu'à les garnir de 2 ou 3 cuillères à soupe de votre préparation.
Servez accompagnées d'une salade verte bien croquante.

En doublant les proportions, il est ensuite possible de les surgeler.

Il suffit pour cela de les garnir, mais en prenant soin de bien étaler uniformément la garniture et sur une épaisseur n'excédant pas les 6/7 mm afin qu'elles soient plus rapides à réchauffer le moment venu. Laissez-les refroidir sur une plaque à pâtisserie adaptée à votre congélateur.

Lorsqu'elles sont froides, mettez-les au congélateur sur la plaque. Le lendemain, vous pourrez facilement les détacher et les ranger dans votre congélateur.

Pour les réchauffer, un p'tit tour au four le temps de dresser votre table et de préparer la salade et le tour sera joué.

2



Eugénie

*Cette recette vous a été proposée par La Popotte d'Eugénie
J'espère qu'elle vous réglera, merci pour votre visite et à très bientôt !*