



LA BELLE VIE

**Tous les ingrédients pour passer
derrière les fourneaux**

Galette de pomme de terre, jambon et fromage

**Pour 2 personnes****Très facile****50 min****3.88€****La portion** (prix indicatif)

Régressif et tellement bon que ces galettes de PDT au jambon et fromage fondant.

Les ingrédients

- **375 g** de Pomme de terre pour purées, frites
- **50 g** de Farine de blé tout usage (T45 ou T55)
- **0.25 c à c** de Levure chimique
- **15 g** de Beurre doux
- **150 g** de Jambon cuit
- **6 tranche** de Cheddar en tranche

Étapes de préparation

**Préparation : 20 min****Cuisson : 30 min****Attente : 0 min**

- 1 Épluchez 375 g de pommes de terre. Vous en obtiendrez environ 345 g. Coupez des cubes de 2 cm. Vous pouvez les cuire à la vapeur ou dans de l'eau salée. Dans tous les cas, salez l'eau ou les pommes de terre d' $\frac{1}{4}$ de càc de sel.
- 2 Après env. 15 min, les pommes de terre sont cuites. Vérifiez avec un couteau.
- 3 Égouttez-les rapidement. Transvasez dans un saladier large. Écrasez-les pendant qu'elles sont encore chaude avec une fourchette ou un presse-purée pour obtenir une farce sans morceau.

- 4 Salez ($\frac{1}{2}$ càc) et poivrez. Ajoutez 15 g de beurre. Mélangez.
Ajoutez 50 g de farine et $\frac{1}{4}$ de càc de levure chimique. Mélangez.
- 5 Divisez la pâte en 12 boulettes.
- 6 Astuce : façonnez les galettes avec du film alimentaire.
Placez 1 boulette sur le film et écrasez-la en un palet de 10 cm.
Ajoutez dessus (en laissant un bord d'un centimètre) une tranche de fromage coupée en 4 puis env. $\frac{1}{3}$ d'une tranche de jambon en morceaux.
Aplatissez à la main une seconde boulette de purée et refermez la galette avec. Entourez la galette de film pour la façonner plus facilement et pour bien seller les bords. Mettez de côté et procédez à l'identique pour le reste.
- 7 Astuce gain de temps / anti-gaspi : vous pouvez à cette étape laisser les galettes dans leur film et mettre le tout au frais pour les cuire plus tard. Ou bien tout simplement les congeler ! Vérifiez que votre film passe au congélateur pour éviter des surprises à la décongélation. Si ce n'est pas le cas, enlevez le film et placez les galettes sur une plaque au congélateur. Quand elles sont congelées, mettez dans un sac congélation hermétique. Pas besoin de décongeler avant de les cuire.
- 8 Pour la cuisson, chauffez de l'huile dans une poêle de manière à ce que les galettes soient submergées à moitié.
- 9 Quand elle est bien chaude, faites frire les galettes sans qu'elles ne se touchent.
Faites cuire 3 à 5 minutes par côté pour les colorer.
Mettez de côté sur une grille pendant la cuisson des autres galettes.
- 10 Servez avec une salade verte bien vinaigrée en assaisonnement.