



La galette d'Appenzell et pommes des champs

12/11/2014 à 13h42

Par [Paul Blouet](#)

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 250 g d'Appenzell en dés de 1 petit cm
- 4 pommes de terre moyenne (800 g)
- 2 œufs
- 1 oignon rouge émincé finement
- 100 g de lardons
- 2 cuillères à soupe de ciboulette émincée

Préparation :

- Epluchez et râpez les pommes de terre ;
- Faites cuire à la poêle avec un filet d'huile d'olive les lardons et oignons sans coloration ;
- Mélangez les pommes de terre râpées avec les œufs, les lardons et oignons, les dés d'Appenzell et la ciboulette. Assaisonnez peu, car fromage et lardons sont salés ;
- Chauffez deux poêles qui n'attachent pas avec un filet d'huile d'olive, formez deux galettes de 10 cm de diamètre et épaisses d'un bon cm dans chaque poêle. Faites-les cuire à feu moyen 3 à 5 minutes de chaque côté ;
- Dégustez avec de la charcuterie et de la salade.

L'astuce du chef :

L'oignon rouge est facultatif et la ciboulette peut être remplacée par du persil plat haché. Vous pouvez faire de petites galettes pour des amuses bouches à servir chaudes avec un beau dé d'Appenzell piqué dessus. Pour un repas familial faites une grande galette de la taille de la poêle. Coupez en quartier et dégustez sans modération.