

Galette de pommes de terre roulée farcie la cancoillotte



Pour 4 personnes:

- 500 g de pommes de terre
- 4 oeufs
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 100 g d'emmental râpé
- 6 tranches de jambon cru
- 200 g de cancoillotte au vin blanc
- sel, poivre

Préchauffer le four à 180° (chaleur tournante pour moi).

Peler et râper les pommes de terre. Bien les presser entre les mains pour extraire le maximum d'eau. Les mélanger avec l'oignon émincé, l'ail écrasé, les oeufs battus, le fromage râpé, le sel et le poivre.

Verser le tout sur une plaque à pâtisserie (28*38 cm pour moi) (recouverte de papier sulfurisé si elle n'est pas antiadhésive). Enfourner et laisser cuire 20 min (vérifier la cuisson, poursuivre de 5 min si nécessaire). La galette doit être cuite mais trop dorée afin de pouvoir se rouler facilement.

Répartir les tranches de jambon sur la galette puis napper de cancoillotte. Rouler la galette (comme pour un gâteau roulé) et réenfourner 5 min.

N'hésitez pas à varier les garnitures (jambon blanc, bacon, saumon fumé, etc.) et les fromages pour encore plus de plaisir!



<http://quandnadcuisine.over-blog.com/>