Galettes de pommes de terre au coeur coulant de cantal





Pour 16 galettes:

- 1 kg de pommes de terres pelées
- 100 g d'allumettes de lardons fumés
- · 1 gros oignon
- 110 g de cantal entre-deux
- 60 ml de crème liquide
- 40 g de beurre + 1 noix
- 2 cs d'huile de tournesol
- · sel, poivre

Faire les cuire les pommes de terre pelées à la vapeur puis les écraser en purée en incorporant la crème.

Dans une poêle, faire revenir l'oignon émincé dans la noix de beurre. Quand il commence à dorer, ajouter les lardons et laisser revenir à feu moyen. Ajouter à la purée et laisser refroidir (ça sera ainsi plus facile de former les galettes).

Couper le cantal en 16 dés de taille identique.

Prélever une bonne cuillerée de purée et former une boulette entre vos mains. Glisser un dé de fromage au centre et aplatir légèrement pour former la galette.

Façonner de la même façon les 15 autres galettes avec le reste de la purée.

Faire chauffer 20 g de beurre et 1 cs d'huile dans une grande poêle. Faire dorer la moitié des galettes sur les deux faces puis les déposer sur la plaque du four (couverte de papier sulfurisé si elle n'est pas anti-adhésive). Maintenir à four chaud (environ 150°).

Procéder de même pour le reste des galettes dans le reste de matière grasse (c'est-à-dire encore 20 g de beurre et 1 cs d'huile).

Déposer sur la plaque du four avec les autres galettes en attendant de préparer une petite salade et de dresser la table.

