

Paillasson de pommes de terre au Cremoso al Tartufo

Informations

Personnes : 4



Ingrédients

- 200 g de croûte de Cremoso al Tartufo
- 2 pommes de terre
- 1 carotte
- 1 courgette
- ½ botte de ciboulette
- 50 g de beurre
- Sel fin, poivre

Étapes de la préparation

1. Préchauffez la plancha du barbecue à 200°C.



2. Épluchez les pommes de terre et la carotte.
3. Sans les laver, râpez l'ensemble des légumes à l'aide d'un robot électrique ou à la main.
4. Dans un saladier, mélangez les légumes avec la croûte du fromage coupée en morceau, le beurre fondu, la ciboulette ciselée. Assaisonnez.
5. Déposez sur la plancha une poêle à fond épais. Une fois celle-ci bien chaude, remplissez-la avec le mélange. Tassez avec une cuillère à rainures et laissez cuire 7 à 8 minutes de chaque côté selon l'épaisseur.
6. Servez bien coloré et bien chaud accompagné d'une salade ou en garniture d'une viande ou d'un poisson.

? **Astuce** : Il est possible de réaliser cette galette avec bien d'autres légumes de votre choix en gardant toujours une base de pomme de terre pour le liant, ou la faire nature uniquement avec de la pomme de terre. Dans cette recette, vous pouvez utiliser soit la croûte du fromage, soit le fromage plein cœur.