

Galette de pommes de terre (recette du chef Hisayuki Takeuchi)

Pour 4 personnes

Difficulté : facile

Ingrédients :

200 g de Brie de Meaux ou de Brie de Melun

600 g de pomme de terre ou Vitelotte

200 g de Saumon

un peu de persil italien

un peu d'huile d'Olive

Sel

Poivre



Préparation :

Préchauffez le four à 210°.

Epluchez, lavez et faites cuire les pommes de terre avant de les couper en dés.

Coupez le Brie de la même façon et le Saumon en médaillon

Placez le Brie et les pommes de terre dans un bol, ajoutez le persil, le sel, le poivre et un peu d'huile d'Olive.

Dans un cercle en inox, préalablement huilé et posé sur une plaque allant au four, remplissez une couche de dés de pommes de terre à mi hauteur.

Posez un médaillon de Saumon sur le dessus puis regarnissez de pommes de terre jusqu'au bord.

Enfournez à 210° pendant 15 minutes.

Retirez et laissez refroidir 5 minutes avant de retirer le cercle.

Dressez dans une assiette et dégustez chaud.