

Galettes de pommes de terre au four au comté ou à la cancoillotte



Ingrédients (4 personnes):

une dizaine de pommes de terre de taille moyenne
50 g de fromage râpé
de la cancoillotte
du sel et du poivre

Préparation:

Éplucher et râper (avec une grosse râpe) les pommes de terre, les saler et les poivrer diviser la préparation en deux ajouter le fromage râpé dans l'une des préparations, bien mélanger.

Former des galettes de 10 cm de diamètre environ (1 cm d'épaisseur), les disposer sur une plaque recouverte d'une toile de silicone ou d'une feuille de papier cuisson, les tasser un peu avec l'autre partie des pommes de terre, former des galettes et les disposer sur une plaque, mettre une cuillère à café de cancoillotte à l'intérieur de chaque galette (écarter un peu les morceaux, poser la cancoillotte et recouvrir de pommes de terre râpées, tasser ensuite le tout)

Mettre au four à 180-200° pendant 30-40 mn (les galettes doivent être dorées mais pas trop cuites)

Avec une petite salade verte et du jambon fumé de pays c'est idéal pour le soir.

A décliner avec oignon, ail, persil, ciboulette, lardons, selon vos envies