

Galette de pommes de terre douce dorées, mayonnaise épicée |

Recette pour 12 tapas

Description

Une recette gourmande qui fera la joie de tout le monde, BBQ, Brunch, Été comme Hiver

L'astuce du chef

Vous pouvez remplacer la patate douce par la pomme de terre jaune.

La sauce Sriracha n'est pas une obligation dans la mayonnaise si vous n'aimez pas les plats trop relevés

Ingrédients

Galette pommes de terre douce

- 450 Gr Patates douces
- 90 Ml Crème 35%
- 120 Gr Farine
- 225 Gr Fromage râpé suisse
- 3 Unité(s) Oeuf
- 2 Unité(s) Jaune(s) d'oeuf
- Sel et poivre

Mayonnaise épicée

- 1 Unité(s) Jaune(s) d'oeuf
- 1 Cuil. à thé Moutarde de dijon
- 1 Cuil. à soupe Jus de citron
- 100 Ml Huile de canola
- 1 Cuil. à thé Sauce sriracha
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

Mise en place

Épluchez et coupez les pommes de terre en dés.

Galettes

Plongez les patates dans une eau froide salée à ébullition, comptez en moyenne 12-15 minutes, suivant la grosseur de vos cubes. Une fois cuite, les égoutter, les mettre dans un bol, puis les écraser.

Ajoutez la crème, la farine, le fromage, l'œuf et le jaune d'œuf, sel et poivre. Mélangez le tout, faites chauffer une poêle avec un trait d'huile d'olive.

Formez des galettes dans la poêle, une fois bien doré, retourner les galettes.

Placez-les sur une plaque avec papier cuisson, il suffira de les flasher quatre minutes au four avant de faire le montage dans l'assiette.

Mayonnaise épicée

Clarifiez l'œuf, mélangez le jaune avec la moutarde et laissez reposer cinq minutes. Sans cesser de mélanger à l'aide d'un fouet, ajoutez très progressivement l'huile. À la fin, ajoutez le jus de citron, la sauce Sriracha et assaisonnez au besoin de sel et poivre du moulin.

Bon appétit!