

Galette de patates et gruyère

PORTIONS	PRÉPARATION	CUISSON
12	2h45	30 minutes
MOMENTS SUGGÉRÉS DE CONSOMMATION :		
DÉJEUNER	DÎNER	BRUNCH
COLLATION	AMUSE-BOUCHE	



RECETTE CRÉÉE PAR
John Donadieu, Chef

Liste d'ingrédients



Feuille de pâte à croissant CRDSHL-10
Quantité : 1/4

3/4 lbs	Patates Gold
2 c. à thé	Sel casher
4 oz	Bacon
5 oz	Oignon jaune
2 c. à soupe	Huile d'olive
1/4 tasse	Crème épaisse
1 c. à thé	Moutarde de Dijon
1 c. à soupe	Thym frais, haché
1/4 c. à thé	Poivre noir moulu
1 pincée	Muscade
6 oz	Fromage gruyère, râpé

Préparation

ÉTAPE 1

Placer la pâte congelée sur une plaque recouverte de papier et laisser décongeler pendant 30 min à température ambiante.

ÉTAPE 2

Rouler la pâte en un rectangle de 25cm x 35cm. Rouler avec un pique-pâte ou piquer avec une fourchette, en laissant 2,5cm le long du bord. Placer la pâte dans un étuve pendant environ 45 min.

ÉTAPE 3

Laver les patates et les trancher en rondelles de 3mm. Les couvrir d'eau et ajouter le sel. Porter à ébullition et laisser mijoter jusqu'à ce qu'elles soient al dente. Égoutter et garder de côté.

ÉTAPE 4

Couper le bacon en juliennes et faire cuire dans une poêle jusqu'à ce que la graisse commence à se libérer et qu'il commence à dorer. Mettre de côté.

ÉTAPE 5

Trancher l'oignon dans le sens de la largeur. Chauffer l'huile d'olive dans à feu moyen et faire cuire jusqu'à ce qu'il ramollisse et commence à dorer. Mettre de côté.

ÉTAPE 6

Dans un bol, mélanger la crème épaisse, la moutarde, le thym, le poivre noir, la muscade et la moitié du fromage.

ÉTAPE 7

Lorsque la pâte a presque doublé de hauteur, répartir uniformément le mélange de fromage sur la pâte, puis les pommes de terre, les oignons, le bacon et le reste du fromage Gruyère.

ÉTAPE 8

Cuire au four à 350°F pendant 30-35 min jusqu'à ce que ce soit bien doré. Laisser refroidir environ 10 min avant de découper et de servir.

