



## Chaud Devant

### Galettes de pommes de terre au fromage Tête de Moine et saucisse d'Ajoie

Une recette proposée par Jérôme Courbat afin de travailler les produits du terroir et le fromage Tête de Moine version chaude

#### Ingrédients :

- 1kg de Pommes de terre
- 100g de fromage Tête de Moine
- 1 saucisse d'Ajoie
- 1 œuf pour la panure et un jaune pour la purée
- Panure
- Sel
- Poivre
- Ciboulette

#### Recette

Faire cuire les pommes de terre dans une casserole. Ajouter la saucisse d'Ajoie pour sa cuisson. Préparer le fromage Tête de Moine en le coupant en petits cubes. Lorsque les pommes de terre sont cuites les passer pour en faire une purée. Couper la saucisse d'Ajoie pour en obtenir de petits morceaux. Lorsque la purée est prête, ajouter les cubes de fromage et les petits morceaux de saucisse. Bien mélanger le tout avec un jaune d'œuf et laisser reposer.

Préparer la panure avec un œuf légèrement battu. Préparer des galettes de 15 à 20 cm avec la purée de pommes de terre, les passer légèrement dans la farine puis dans l'œuf battu. Puis poêler dans l'huile et le beurre... Jérôme propose le mélange des deux. Faire dorer les galettes et accompagner d'une petite salade de doucette ou roquette, avec une sauce au vinaigre de pomme mélangée à l'huile avec une cuillère de miel de la région pour apporter un peu de douceur.

Un bonheur gustatif tout simple avec des produits de la région.

\*\*\*\*\*