



# Galette de pommes de terre, courgette et jambon

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MN

DURÉE TOTALE : 70 MN

PRÉPARATION :

INGRÉDIENTS :  
(POUR 4 PERS)

- 200 G DE COURGETTE
- 200 G DE COMTÉ RÂPÉ
- SEL, POIVRE
- 2 OEUFS
- 2 C.À.S DE LAIT
- 400 G DE POMME DE TERRE
- 4 TRANCHES DE JAMBON BLANC

## ETAPE 1

RÂPER LES COURGETTES ET  
POMMES DE TERRE.

## ETAPE 2

MÉLANGER LES OEUFS ET LE  
LAIT, INCORPORER LES LÉGUMES  
ET 150 G DE FROMAGE RÂPÉ,  
SALER POIVRER. METTRE DU  
PAPIER CUISSON DANS LA  
LÈCHEFRITE DU FOUR.

## ETAPE 3

ÉTALER LA PRÉPARATION (QUE  
LA « GALETTE » AIT LA MÊME  
ÉPAISSEUR SUR TOUTE SA  
SURFACE) ET CUIRE 40 MIN À  
180°C.

## ETAPE 4

SORTIR DU FOUR, ÉTALER LE  
RESTE DU FROMAGE RÂPÉ  
AINSI QUE LES TRANCHES DE  
JAMBON. ROULER LE PLUS  
SERRÉ POSSIBLE ET  
MAINTENIR AU CHAUD ENCORE  
10 À 15 MIN. SERVIR AVEC  
UNE SALADE.

Recette  
proposée par

