

# Galette à la pomme de terre et girolles



Pour 4 personnes



20 minutes de préparation



10 minutes de cuisson

## Ingrédients

- 4 galettes au sarrasin
- 40 g de beurre
- 120 g de girolles (fraîches, séchées ou surgelées)
- 1 gousse d'ail
- 1 à 2 c. à soupe de persil haché (selon votre goût)
- 4 pommes de terre cuites à l'eau
- 10 cl de crème fraîche
- 3 c. à café de moutarde à la truffe de Bourgogne
- Fleur de sel à la truffe

## Outils

- Poêles
- Crêpière
- Spatule
- Presse ail
- Planche à découper
- Couteau

## Préparation

- Dans une poêle, déposer 20 g de beurre, le persil et la gousse d'ail écrasée.
- Faire revenir quelques instants et ajouter les girolles. Cuire 5 mn en remuant souvent. Saler. Réserver.
- Couper les pommes de terre en petits dés et les réchauffer dans une poêle avec la crème fraîche ainsi que la moutarde à la truffe de bourgogne.
- Poser une noisette de beurre dans la crêpière et réchauffer une galette. Garnir le centre de pomme de terre à la crème et de girolles. Penser à laisser le pourtour vide de manière à pouvoir rabattre les bords.
- Servir aussitôt.