

## Galettes de pommes de terre à l'italienne

Préparation 15 mn

Cuisson 35 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

500 g de pommes de terre  
4 petites tomates  
Des olives noires dénoyautées  
1 c à s d'huile  
40 g de beurre  
2 boules de mozzarella  
Du basilic  
Sel et poivre du moulin  
1 pincée de noix de muscade  
8 fines tranches de jambon de Parme  
Salade mélangée style mesclun

Faire cuire les pommes de terres lavées et essuyées et déposées sur une plaque dans le four à 210 ° pendant 20 mn environ suivant la taille.

Quand les pommes de terre sont cuites retirer la pulpe avec une cuillère, assaisonner de sel, poivre et muscade, écraser grossièrement avec une fourchette puis faire 4 portions.

Dans une poêle à blinis faire chauffer un peu d'huile et de beurre et garnir avec la première portion de pulpe de pomme de terre. Cuire 5 mn à feu moyen d'un seul côté. Recommencer pour les 3 autres portions.

Détailler les tomates en rondelles et découper la mozzarella en tranches minces. Émincer les olives noires dénoyautées.

Garnir les galettes de pommes de terre avec les tomates et la mozzarella en alternant les tranches et en les faisant se chevaucher légèrement. Répartir les olives émincées.

Cuire 10 mn environ au four à 210°.

Au sortir du four parsemer de basilic fraîchement ciselé et mettre sur les assiettes en accompagnant de la salade et de 2 tranches de jambon de Parme.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>