



# GALETTE DE POMMES DE TERRE AU BUTTERNUT ET AUX ÉPICES CAJUN



## Biobernai'Cook

[www.biobernai.com](http://www.biobernai.com)

En partenariat avec

**La Source Barr** : Zone Artisanale du Muckental  
11, Allée de l'Europe - 03 88 74 84 35

**La Source Obernai** : Le Galion  
1, Rue de Pully 67210 Obernai - 03 75 13 00 10

[www.lasourcebio.com](http://www.lasourcebio.com)



# GALETTE DE POMMES DE TERRE AU BUTTERNUT ET AUX ÉPICES CAJUN

---

## Ingrédients pour 6 personnes

Pommes de terre à chair farineuse	1 kg	Sel fin	3 pincées
Butternut	300 gr	Moulin à poivre	3 tours
Oignons nouveaux	3 pièces	Magret de canard fumé	12 fines tranches
Épices Cajun	1 cuil. à soupe		

---

## Descriptif

**Pour l'appareil à galette** : éplucher les pommes de terre puis les râper dans un bol sans les rincer. Faire de même avec la courge Butternut. Éplucher et ciseler les oignons. Mélanger les oignons, les pommes de terre et le butternut râpés, puis les assaisonner de sel et de poivre, rajouter les épices Cajun.

Faire chauffer un trait d'huile d'olive dans de grandes poêles. Déposer ensuite de petits ronds de mélange de 10 cm de diamètre et les laisser cuire sur chaque face jusqu'à obtenir une coloration dorée. Débarrasser ensuite les galettes sur une plaque et maintenir au chaud.

**Pour le dressage** : couper les tranches de magret fumé en fines lanières, réserver. Disposer sur une assiette 2 ou 3 galettes légèrement superposées, parsemer les galettes de lanières de magret fumé.

---

## Le + du Chef

Avec les galettes, vous pouvez servir une petite sauce au yaourt légèrement épicée d'épices Cajun.

---

L'Atelier des Chefs Strasbourg :

39 Rue du Faubourg de Saverne - 03 88 35 90 39 - [www.ateliersdeschefs.fr](http://www.ateliersdeschefs.fr)