

GALETTE TOURANGELLE

....POUR 8 PERSONNES MAIS 6 C'EST MIEUX POUR SE PARTAGER

UNE GALETTE.....

I faut préparer 1 kilogramme de pommes de terre, deux ou trois échalotes hachées, une gousse d'ail et du persil haché, de la pâte brisée, et de la pâte feuilletée, un jaune d'œuf et 500 grammes de rillettes de Tours .

Prendre un moule à tarte d'une trentaine de centimètres de diamètre, de la pâte brisée pour en couvrir le fond.

Faire cuire les pommes de terre soigneusement épluchées, que l'on coupe ensuite en fines rondelles et que l'on installe sur la pâte, ajouter la persillade(noisette de rillettes, échalotes, ail et persil), recouvrir les pommes de terre avec des rillettes de tours molles, étaler en rond à la pâte feuilletée que vous collez en appuyant sur les borde, dorer à l'œuf et faire des petites incisions décorative ou non.

Avant de mettre à cuire au pour une bonne demi-heure, laisser reposer la galette une trentaine de minutes .

Servir avec un vin blanc Chanin ou un Montlouis demi-sec de préférence.