

## Galettes de pommes de terre en crème de caviar



Préparation : 30 mn

Cuisson : 30 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

1 kg de pommes de terre de taille moyenne à chair ferme

12 fines et longues tranches de lard fumé découenné

2 oignons

2 échalotes

150 g de beurre

20 l de vin blanc

30 cl de crème liquide

4 c à s de caviar sevruga ( ou d'Arënkha )

Sel et poivre du moulin

Faire revenir dans 10 g de beurre pendant 5 mn, sans les laisser colorer, les oignons émincés en les remuant.

Couper les pommes de terre pelées et lavées en rondelles de 2 mm d'épaisseur. Faire fondre 140 g de beurre dans une casserole et écumer. Transvaser dans une poêle sans prendre les impuretés. Chauffer le beurre et y mettre les rondelles de pommes de terre en les retournant plusieurs fois pour bien les imbiber. Les précuire pendant 5 mn.

Couper les tranches de lard fumé en 2 dans la longueur.

Dans des moules à tartelettes, des moules à gratin ou des grands ramequins disposer 3 tranches de lard fumé en les croisant et en laissant dépasser les extrémités des bords.

Remplir les moules de couches de rondelles de pommes de terre et de fondue d'oignon en assaisonnant entre les couches. Tasser les galettes et rabattre les tranches de lard fumé sur le dessus. Mettre à cuire à four préchauffé à 200° 20 à 30 mn environ ( à adapter en fonction du four ) et vérifier la cuisson avec la pointe de la lame d'un couteau, les galettes doivent être moelleuse à coeur.

Pendant la cuisson mettre les échalotes hachées et le vin blanc dans une casserole et faire réduire de moitié à feu vif. Ajouter la crème, laisser épaissir par ébullition et passer la sauce au tamis. Hors du feu ajouter 2 c à s de caviar.

Démouler les galettes sur les assiettes de service et poser sur le dessus une petite cuillère de caviar. Mettre la sauce autour des galettes et servir aussitôt.

Vous pouvez bien sûr préparer la sauce à l'avance sans mettre le caviar puis la réchauffer au dernier moment et ajouter celui-ci. Quant aux galettes de pommes de terre elles peuvent être, elles aussi préparées à l'avance, il ne restera qu'à les glisser au four pour la cuisson.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>