



PETITES CRIQUES PROVENÇALES AU SAINT-FÉLICIEN BIO

POUR 4 PERSONNES



- 1 douzaine de pommes de terre
- 2 tomates moyennes
- 2 Saint-Félicien Bio
- 4 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- 1 branche de romarin
- Fleur de sel, poivre



Préparation

15 min.

Cuisson

20 min.

1. Eplucher les pommes de terre et les râper crues. Les rincer et bien les égoutter, puis les sécher dans un linge propre en pressant, les pommes de terre ayant tendance à rendre beaucoup d'eau pendant la cuisson.
2. Faire chauffer l'huile d'olive dans une grande poêle. Y déposer 4 petits tas de pommes de terres et les aplatir en pressant avec une fourchette pour façonner des galettes. Retourner à mi-cuisson et bien faire dorer. Les égoutter sur du papier absorbant avant de les disposer sur une plaque de four. Recouvrir chaque crique de rondelles de tomates et de Saint-Félicien.
3. Enfourner 5 minutes et servir chaud saupoudré de romarin, de poivre et de fleur de sel.



On peut accompagner ces galettes d'une salade mesclun.