

Galette aux chanterelles en tube



6 pommes de terre moyennes fermes à la cuisson
20 g de chanterelles en tube séchées
1 échalote française
¼ de tasse de bouillon de légumes
50 ml de vin blanc
1 cuillère à soupe de livèche écossaise
2 jaune d'œufs
sel et poivre au goût

La veille ou quelques heures avant, cuisez les pommes de terre sans les éplucher dans une casserole d'eau bouillante. Une dizaine de minutes suffisent, elles ne doivent pas être cuites. Laissez-les refroidir complètement.

Épluchez les pommes de terre et râpez-les avec une grosse râpe à légumes.

Hachez grossièrement l'échalote et faites-la revenir dans un mélange d'huile d'olive et de beurre, ajoutez les chanterelles en tube, le vin blanc, le bouillon, le sel, le poivre et la livèche écossaise.

Laissez cuire à feu moyen jusqu'à l'évaporation presque totale des liquides.

Laissez refroidir puis ajoutez les deux jaunes d'œufs et mélangez le tout avec les pommes de terres râpées.

Faites chauffer une noix de beurre dans une grande poêle et faites-y revenir des petites poignées du mélange que vous aurez aplaties en galette.

Laissez griller de chaque côté à feu moyen.

Servez avec une salade.