

Bethmale et galettes de pommes de terre



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

15 minutes



Ingrédients

Pour la recette au [Bethmale](#) :

500g de fromage de Bethmale

800 g de pommes de terre à chair ferme

(Roseval)

1 gros oignon

1 oeuf

Préparation

1. Préchauffez votre four à 120° (th.3)
2. Pelez les pommes de terre et l'oignon. Râpez-les finement, assaisonnez-les de sel, de poivre et de noix de muscade. Ajoutez l'œuf et mélangez.
3. Dans une grande poêle, faites chauffer de l'huile. Lorsqu'elle est bien chaude, formez de petits tas de pommes de terre râpées, tassez-les avec le dos d'une cuillère ou une spatule. Laissez-les cuire 5 min avant de les retourner et de les laisser encore cuire 5 à 8 min de l'autre côté. Au fur et à mesure de leur cuisson, déposez-les dans un plat stocké dans le four pour les garder bien chaudes.
4. Ecroutez le Bethmale, coupez-le en lamelles. Déposez une lamelle de Bethmale sur chaque galette pour qu'il fonde, et servez sans attendre.