

Saint-Nectaire et galettes de pommes de terre



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

15 minutes



ANDROUET

Ingrédients

[Fromage Saint-Nectaire](#) : 1/2

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 Saint-Nectaire, coupez-le en lamelles. Déposez une lamelle de Saint Nectaire sur chaque galette pour qu'il fonde, et servez sans attendre.

Retrouvez une autre recette facile de cuisine au Saint Nectaire :

- * [Gratinée au saint-nectaire – recette](#)
- * [Choux au Saint-Nectaire – recette](#)
- * [Soupe de raves au Saint-Nectaire – recette](#)
- * [Saint Nectaire et marrons en crème brûlée – recette](#)
- * [Saint Nectaire et abricots – recette](#)
- * [Saint Nectaire en crème et royales à la fourme d'Ambert – recette](#)
- * [Saint Nectaire et graines d'Alfafa en croque Monsieur – recette](#)
- * [St Nectaire en croquette de polente et filet de boeuf – recette](#)
- * [Saint-Nectaire et galettes de pommes de terre – recette](#)
- * [Saint Nectaire en muffins et oeuf Bénédicte – recette](#)
- * [Saint Nectaire et boudin noir en rouleau – recette](#)
- * [Saint Nectaire sur darne de saumon – recette](#)
- * [St Nectaire et tomates en tartelettes – recette](#)
- * [Saint Nectaire et tapenade de cornichon sur toasts – recette](#)

RECETTE SAINT NECTAIRE – recette au saint nectaire – [RECETTE SAINT NECTAIRE](#)