

GALETS DE POMMES DE TERRE AUX HERBES (4 personnes)

- 1 kg de pommes de terre à chair tendre
- 100 g de beurre pommade
- 2 jaunes d'œuf
- ½ bouquet de persil
- ½ bouquet de ciboulette
- 2 gousses d'ail
- Cive ou ciboule
- Coulis de tomates maison
- Sel, poivre, huile d'olive

Eplucher et émincer les gousses d'ail. Ciseler le persil et la ciboulette.

Eplucher les pommes de terre et les couper en morceaux. Les faire bouillir dans un grand volume d'eau salée jusqu'à ce que la pointe d'un couteau rentre facilement dans la chair.

Les égoutter et les écraser à la fourchette dans un cul de poule. Ajouter le beurre pommade coupé en dés, les jaunes d'œuf et bien mélanger. Ajouter ensuite le persil, la ciboulette et l'ail. Continuer à mélanger l'ensemble. Saler et poivrer.

Former des galets. Les faire cuire dans une sauteuse avec un filet d'huile d'olive 4 à 5 minutes sur chaque côté.

Servir avec quelques rondelles de cive ou ciboule et du coulis de tomates maison.

