Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les recettes

Galouté

entrée gourmandise velouté galette bretagne

Imprimer

Commenter

Préparation: **10 min**

Ingrédients
Pour 4 personnes

- 2 bouquets de chou-fleur
- 1 pomme de terre moyenne
- 1 carotte 80 g de sarrasin grillé (kasha)
- 4 pincées de comté râpé
- 6 tranches de bacon
- 1 oignon blanc
- 10 cl de vinaigre blanc
- 60 cl d’eau
- Sel et poivre

1. Remplissez un quart de la cuve du Vitaliseur d'eau et portez à ébullition.
2. Après les avoir lavés, épluché et taillés grossièrement, faite cuire le chou-fleur, la pomme de terre et la carotte sur le tamis du Vitaliseur pendant 10 à 15 minutes.
3. Faites bouillir l'eau et versez-la sur le sarrasin. Laissez infuser jusqu'à ce que l'eau devienne marron. Réservez.
4. Taillez l'oignon en fines rondelles.
5. Dans une poêle faites griller les tranches de bacon et réservez. Dans la même poêle mettez le vinaigre blanc et l'oignon taillé. Faite chauffer à feu doux jusqu'à ce que le liquide soit totalement évaporé. Réservez.
6. Taillez en fines lamelles 2 tranches de bacon. Réservez.
7. Dans un mixeur ajoutez les légumes, l'eau et le sarrasin, 4 tranches de bacon, 1 pincée de sel et 1 pincée de poivre. Mixez jusqu'à onctuosité.
8. Dressez les assiettes en terminant par quelques rondelles d'oignon blanc, quelques lamelles de bacon et le fromage.

Le mot de la cheffe Tiphaine Fontaine : Cette recette est ma déclinaison de la fameuse galette bretonne complète. Bon appétit ! Vous retrouverez cette recette et plein d'autres dans le magazine 95° #24 (janvier février 2020) spécial soupes et veloutés !

Vous allez aussi aimer ...

Pesto d'orties sauvages

Pavés de bœuf aux échalotes

Cabillaud aux pleurotes

Boulettes de sarrasin et tagliatelles de carotte