

GALETTES DE POMMES DE TERRE, OEUFS POCHÉS ET CRÈME AUX ÉPINARDS

Portions 4 à 6

Préparation 35 minutes

Cuisson 15 minutes

Particularités   

Une idée originale à servir pour le brunch! Avec des galettes de pommes de terre croustillantes, on fait plaisir à tout le monde autour de la table, c'est garanti!!

INGRÉDIENTS

Galettes de pommes de terre

- 3 à 4 pommes de terre moyennes pelées, en gros cubes (environ 3 tasses)
- 2 échalotes françaises hachées très finement
- 1/4 tasse (60 ml) de ciboulette hachée
- 1/4 tasse (60 ml) de [chapelure sans gluten](#)
- 2 c. à soupe (30 ml) de [farine sans gluten](#) ou farine régulière
- 2 c. à soupe (30 ml) de moutarde à l'ancienne
- 1/4 tasse (60 ml) de [crème de soya Belsoy](#)
- 1 jaune d'oeuf
- 1/2 c. à thé (2,5 ml) de sel
- Poivre, au goût
- 3 c. à soupe (45 ml) d'huile végétale, pour la cuisson

Crème aux épinards

- 1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive
- 1 tasse (250 ml) de lardons ou pancetta en dés
- 1 tasse (250 ml) de poireau émincé
- 2 tasses (500 ml) de bébés épinards
- 1 tasse (250 ml) de [crème de soya Belsoy](#)
- 1/4 c. à thé (1,25 ml) de muscade
- 1/2 c. à thé (2,5 ml) de sel
- Poivre, au goût
- 4 œufs pochés
- Ciboulette, pour garnir

PRÉPARATION

Galettes de pommes de terre

1. Dans une casserole d'eau bouillante salée, cuire les pommes de terre jusqu'à ce qu'elles soient tendres. À l'aide d'un pilon à patates, piler les pommes de terre grossièrement (on veut qu'il reste quelques morceaux). Laisser refroidir complètement au frigo.
2. Dans un bol, mélanger tous les ingrédients des galettes de pommes de terre.
3. À l'aide des mains, façonner des galettes.
4. Dans une poêle antiadhésive, chauffer l'huile à feu moyen-élevé et faire dorer les galettes 3 minutes par côté, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Réserver sur une plaque à biscuits dans le four préchauffé à 250°F, le temps de préparer le reste de la recette.

Crème aux épinards

1. Dans une poêle antiadhésive, faire dorer les lardons dans l'huile à feu moyen-élevé, jusqu'à ce qu'ils soient croustillants mais non brûlés. Réserver dans une assiette sur un papier absorbant. Retirer 1 à 2 c. à soupe de gras de cuisson.
2. Dans la même poêle, à feu moyen, faire revenir les poireaux 3 minutes, en brassant souvent. Ajouter le reste des ingrédients et bien brasser. Retirer du feu immédiatement et transférer le mélange dans un mélangeur. Mixer jusqu'à l'obtention d'une texture lisse.

Assemblage

1. Répartir la crème aux épinards dans des assiettes creuses. Ajouter les galettes de pommes de terre. Garnir des œufs pochés et des lardons et parsemer de ciboulette.



Bon à Savoir

Les galettes peuvent se faire 1 journée à l'avance. Réserver dans un contenant hermétique en prenant soin de mettre un papier parchemin entre chaque galette. Réchauffer au four à 350°F quelques minutes avant de servir.

La sauce peut aussi se faire 1 journée à l'avance.

Si vous n'êtes pas à l'aise à faire des œufs pochés, vous pouvez très bien faire des œufs mollets à la place. Tout ça est bien pratique lorsqu'on veut recevoir sans se stresser!