

Crédit Photo: Céline du blog « Les pépites de noisette »



GALETTE DE CHÂTAIGNE AU SAINT-FÉLICIEN

ACCOMPAGNÉE DE SON GIGONDAS ROUGE

*Une recette de Céline du blog « Les pépites de noisette »
et la suggestion d'accompagnement de votre caviste Nicolas*

NICOLAS



LES NOUVEAUX FROMAGERS

UNE RECETTE DE CÉLINE DU BLOG « LES PÉPITES DE NOISETTE »

Préparation : 15 min

Cuisson : 25 min

Niveau : Facile

Budget : Pas cher

POUR 4 PERSONNES

Pour la pâte

- 50g de farine de châtaignes
- 175g farine de riz
- 2 cuillères à soupe de féculé de pommes de terre
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 1 cuillère à café de sel

Pour les légumes et l'accompagnement

- 2 carottes
- 1 chou Kale
- 3 clémentines

- 60g huile d'olive
- 300ml de lait
- 2 cuillères à soupe de graines de pavot
- Le zeste d'une orange
- 1/2 botte de persil
- 75g de Saint Félicien

- 2 gousses d'ail
- 2 cuillères à soupe de miel
- Sel, poivre
- Huile d'olive

PRÉPAREZ LES LÉGUMES

• Épluchez et râpez les carottes, lavez et coupez le chou Kale, hachez l'ail. Dans une poêle avec un filet d'huile d'olive, faites revenir les carottes avec la moitié du chou sur feu doux, 1 de vos 2 gousses d'ail, 1 cuillère à soupe de miel, du sel et du poivre. Laissez cuire 15 minutes environ (le chou doit être bien tendre et fondant) et mettez de côté.

PRÉPAREZ LE CONDIMENT

• Dans un bol, mélangez le reste du chou avec la gousse d'ail restante, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, la cuillère à soupe de miel restante, du sel et du poivre. Ajoutez les clémentines (coupez chaque quartier en 2 pour qu'elles donnent un peu de leur jus). Malaxez bien et laissez poser.

PRÉPAREZ LA PÂTE

• Mélangez tous les ingrédients dans un grand bol ou dans un robot. Lorsque les légumes sont tièdes, ajoutez-les à cette préparation. Dans une poêle chaude avec de

l'huile d'olive, versez la pâte à l'aide d'une louche pour en faire de petites galettes. Laissez dorer environ 3 minutes de chaque côté, elles doivent être bien colorées.

DRESSAGE

• Dans une assiette, présentez les galettes accompagnées du condiment de chou et surmontées de Saint Félicien bien crémeux. Quelques tours de moulin à poivre et le tour est joué!

ASTUCE

• A défaut de Kale, utilisez un autre type de chou ou des poireaux. L'été, troquez ce légume contre de la courgette!

Pourquoi cette alliance ?

Une entrée fondante et bien équilibrée entre le gras du fromage et le croquant des légumes. Accompagnée de ce vin épice et velouté, nous obtiendrons un accord savoureux et tonique en bouche.

LA SUGGESTION
DU CAVISTE

Domaine de Longue Toque

2012 - Gigondas rouge

Nez de fruits noirs et d'épices douces. Bouche : Bien typé, nerveux avec une finale sur des tannins mûrs et veloutés.

Et aussi :

Domaine de la Loubière
201 Costières de Nîmes rouge



Retrouvez toutes les recettes des Nouveaux Fromagers sur www.lesnouveauxfromagers.fr

www.nicolas.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.