

## Galette à la ricotta et au poivre rose, et pommes de terre nouvelles

### Ingrédients

Pour 4 personnes

Moule à cercle amovible de 20 cm de Ø  
papier sulfurisé pour le fond du moule

gâteau:

750 g e ricotta

1 cs e poivre rose saumuré, égoutté, grossièrement haché

2 cs e jus de citron

1 botte de ciboulette, finement ciselée

1 bouquet de basilic, finement haché

1 cs de marjolaine, finement hachée

sel

4 cs de pignons

800 g de pommes de terre nouvelles, p.ex. Lady Christl,

non épluchées, évent. coupées en deux

beurre à rôtir ou crème à rôtir

sel

2 salades naines ou une petite laitue, coupées en lanières

2 cs de vinaigre balsamique

3 cs d'huile de colza

sel, poivre

marjolaine pour décorer



### Préparation

1. Galettes: mélanger tous les ingrédients sauf les pignons, saler. Verser la masse dans le moule chemisé de papier sulfurisé, lisser.
2. Cuire 40-45 minutes sur la plaque inférieure du four préchauffé à 180 °C, sortir le gâteau, parsemer de pignons et terminer la cuisson 10 minutes au milieu du four. Laisser reposer dans le moule 10-15 minutes.
3. Faire revenir les pommes de terre à feu moyen dans le beurre ou la crème à rôtir en remuant régulièrement. Cuire environ 15 minutes à mi-couvert, saler.
4. Dresser la salade sur les assiettes. Mélanger le vinaigre et l'huile, assaisonner, verser en filet. Démouler la galette chaude, couper des parts, déposer sur la salade. Servir les pommes de terre, décorer.

La salade naine est une petite salade qui ressemble à la laitue et dont le coeur a un goût légèrement sucré. Elle est disponible dans le commerce de détail.

## Valeurs nutritionnelles

Une portion contient: 520 kcal; protéines: 28 g; lipides: 30 g; glucides: 34 g.