

**Galette poireau-pomme de terre**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/05/galette-poireau-pomme-de-terre-p1240271-r.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**La galette :  
- 600 g de** [**pommes de terre**](https://recettes.de/pomme-de-terre)  
**- 250 g de** [**poireaux**](https://recettes.de/poireaux)  
**- 2 œufs**  
**- ½ càc d'épices pour volaille**  
**- huile d'olive**  
**- sel & poivre du moulin**

**1 moule à manqué de 22 cm de Ø**  
.  
 Nettoyer et laver les poireaux. Les couper en julienne au couteau.  
Les mettre dans une poêle avec une cuillerée d'huile chaude et laisser "fondre"  
en remuant de temps en temps.  
Peler, laver et râper les pommes de terre. Les ajouter aux poireaux, bien remuer et laisser revenir pendant une dizaine de minutes. Saler légèrement.  
Battre les œufs en omelette avec un peu de sel et du poivre.  
Mélanger les œufs avec les légumes et les épices. Vérifier l'assaisonnement.  
Verser la préparation dans le moule et égaliser la surface.

**Le poulet :  
- 200 g d'escalope de** [**poulet**](https://recettes.de/poulet)  
**- 1 càs d'huile d'olive**  
**- ½ càs de farine**  
**- ½ càs de** [**chapelure**](https://recettes.de/chapelure)  
**- ½ càs d'**[**épices pour volaille**](https://recettes.de/epices-pour-poulet)

**Une plaque à four tapissée d'un papier cuisson**

Couper le poulet en dés.  
Dans un saladier mélanger la farine, la chapelure et les épices.  
Ajouter l'huile et mélanger.  
Incorporer les morceaux de poulet et bien mélanger pour les enrober.  
Les étaler sur la plaque.

**La cuisson :  
Préchauffage du four à 210°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
Enfourner la galette et le poulet.  
Retirer le poulet au bout de 10 minutes.  
Laisser cuire la galette encore 5 minutes.

**Le service :  
- une poignée de salade** [**mesclun**](https://recettes.de/mesclun)  
**- un morceau de** [**Gouda**](https://recettes.de/gouda) **vieux (1)**  
**-** [**Vinaigrette**](https://recettes.de/vinaigrette)[**Mixi**](http://croquantfondantgourmand.com/vinaigrette-mixi/) **(2)  
.**J'ai préparé ma [**vinaigrette Mixi**](http://croquantfondantgourmand.com/vinaigrette-mixi/), mais vous pouvez utiliser celle de votre choix.  
Démouler la galette sur le plat de service.  
La garnir de salade.  
Éparpiller les dés de poulet.  
Arroser de quelques gouttes de vinaigrette.  
Râper quelques copeaux de fromage.  
Servir immédiatement.