

Galettes farcies au Mascarpin · huile de noix

Recette de Flavio Gadola, Hôtel Privata Sils Maria

Ingrédients (4 pers.)

2 œufs


30 g de Farina Bóna 

30 g de farine blanche de blé

1 dl de lait et 1 dl de demi-crème

120 g de légumes en brunoise (carottes, céleri-rave et poireaux en petits dés)

1 c. à soupe de persil plat haché

120 g de Mascarpin (fromage de chèvre) 

120 g de ricotta

1 dl de lait et 1 dl de crème entière

½ dl de vin blanc

1 c. à café de maïzena

4 c. à café de noix grossièrement hachées

beurre, sel, poivre, noix de muscade

huile de noix à l'ancienne 

Préparation

1. Mélangez les œufs, la Farina Bóna, la farine, le lait et la demi-crème à l'aide d'un fouet. Assaisonnez à votre goût de sel et de poivre. Faites chauffer une poêle d'environ 16 cm de diamètre avec un peu de beurre et versez 2-3 cuillères à soupe de pâte par galette, faites-les cuire des deux côtés jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et laissez-les refroidir.
2. Faites cuire la brunoise de légumes al dente dans de l'eau salée, égouttez-la bien et mettez-la au frais. Écrasez le Mascarpin à la fourchette, mélangez avec la ricotta, le persil et la brunoise de légumes et assaisonnez de sel et de poivre. Répartissez le mélange sur les 8 galettes et formez des petits paquets.
3. Faites chauffer le lait et la crème pour la sauce blanche. Ajoutez la maïzena délayée dans le vin blanc, portez à ébullition jusqu'à la consistance souhaitée et assaisonnez de sel, de poivre et de noix de muscade. Placez les galettes farcies dans un plat à four légèrement beurré, versez la sauce blanche dessus et faites cuire à 200 °C pendant environ 10 minutes.
4. Disposez les galettes farcies sur des assiettes préchauffées, parsemez de noix hachées légèrement grillées et arrosez d'huile de noix. Accompagnez d'une salade.