

Galette de sarrasin, champignons sauvages en persillade, effiloché de canard confit, comté, verdure

Recette pour 4 pers

Description

Une recette de galette salée qui laissera place à pleins d'imaginations de votre part.

<https://www.ateliersetsaveurs.com/les-recettes/culinaires/detail/4624/la-galette-de-sarrasin>

L'astuce du chef

Une béchamel dans laquelle vous ajoutez du fromage, on appelle ça une Mornay.

Ingrédients

Béchamel, Comté

- 25 Baies Beurre
- 20 Baies Farine
- 250 Baies Lait
- 1 Pincée(s) Noix de muscade
- 75 Gr Comté
- Beurre
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Canard confit, Champignons

- 2 Unité(s) Cuisse de canard confit
- 0.25 Lb Pleurotes
- 0.25 Lb Champignon shiitake
- 0.50 Baies Champignons de paris
- 2 Gousse(s) Ail haché
- 2 Cuil. à soupe Persil haché
- Beurre
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Salade Mesclun

- 4 Poignée(s) Mesclun
- 1 Cuil. à thé Moutarde de dijon
- 3 Cuil. à soupe Vinaigre de vin rouge
- 2 Cuil. à soupe Huile de canola
- 4 Cuil. à soupe Huile d'olive
- 0.50 Unité(s) Jus de citron
- 0.50 Unité(s) Zeste(s) de citron
- Beurre
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **90 mins**

- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**
- Temps de repos **30 mins**

Mise en place

Réalisez votre mix à galette, laissez reposer trente minutes au réfrigérateur.

Épluchez et hacher finement les gousses d'ail.

Hachez finement le persil.

Frottez les champignons de Paris avec linge humide si nécessaire.

Déchirez les pleurotes entre vos doigts, retirez la queue des Shiitakés, ensuite émincez-les.

Béchamel, Comté

Béchamel

Dans une autre casserole, faites fondre le beurre, ajoutez-y la farine tamisée. À l'aide d'un fouet, mélangez et portez à ébullition sans cesser de fouetter (roux), durant environ une minute. Ensuite, ajoutez le lait chaud en deux fois, continuez de fouetter, assurez-vous d'une belle ébullition, baissez votre feu, ajoutez le sel, le poivre et la noix de muscade.

Mornay

Ajoutez hors du feu le fromage râpé à la béchamel, bien mélanger. Assurez-vous du bon assaisonnement.

Canard confit, Champignons

Canard

Gardez les cuisses sous vide et plongez-les dans une casserole d'eau à frémissement durant 10 min environ.

Retirez-les de leur sac, passez le pouce sous la peau, retirez-la complètement. Retirez la chair du canard autour de l'os de la cuisse, attention aux petits os et cartilage. À l'aide d'une fourchette, finissez d'effiloche la chair.

Champignons

Salade verte

Fouettez dans un bol tous les ingrédients pour la vinaigrette, assaisonnez en sel et poivre.

Versez sur la salade au moment de servir.

Montage de l'assiette

Étalez la sauce Mornay sur toute la surface de la galette, déposez le mix de canard et champignons, de manière à pouvoir rouler la galette par la suite.

Parsemez du Comté râpé sur les rouleaux de galette, passez-les au four chaud trois minutes avant de servir.

Sur le côté de votre assiette, déposez la verdure, déposez le rouleau de galette à la sortie du four.

Bon appétit!