

GALETTES DE POMME DE TERRE CAROTTE ET CELERI AUX GIROLLES

*Une recette proposée par l'OLCA
(Offices pour la langue et les cultures d'Alsace et de Moselle)*

Durée de préparation 15-20 minutes.

INGREDIENTS POUR 2 PERSONNES :

- 1 paquet de galettes de pommes de terre, carottes et céleri Traiteur Schneider (320g)
- 400 g de girolles fraîches (ou mélange de champignons frais : cèpe, girolle, pleurote...)
- 1 gousse d'ail
- 1 échalote
- 30 g de beurre
- Sel et poivre
- Quelques tiges de ciboulette

LA RECETTE :

Nettoyer les champignons et émincer si besoin les plus gros.

Peler et hacher l'ail et l'échalote.

Laver et couper la ciboulette en tronçons.

Faire revenir l'ail, l'échalote et les champignons 10 minutes dans le beurre, saler et poivrer.

Ajouter la ciboulette ciselée et faites cuire 2 minutes.

Réchauffer les galettes selon les indications et recouvrir avec les champignons.

Servir aussitôt.

