

Galette au chicon, Brugge Râpé et dés de jambon

Ingredientien:

- 4 chicons
- une noix de beurre Brugge
- sel et poivre
- 1 œuf
- 150 g de mascarpone
- 70 g Brugge Râpé
- 1 c. à c. de moutarde
- noix de muscade
- 100 g de dés de jambon
- 5 branches de thym, uniquement les feuilles
- crème balsamique, pour la finition

Pour la pâte

- 210 g de farine
- 120 g de beurre Brugge froid
- 1 jaune d'œuf
- 50 ml d'eau froide
- une pincée de sel

Préparation:

1. Commencez par confectionner la pâte. Mixez tous les ingrédients dans un robot culinaire jusqu'à ce qu'une boule se forme. Emballez dans un film plastique et laissez reposer 30 minutes au réfrigérateur.
2. Nettoyez les chicons, coupez-les en deux et ôtez-en le cœur dur.
3. Faites fondre une noix de beurre Brugge dans une casserole à fond épais et laissez brunir. Déposez-y les chicons, côté tranchant vers le bas. Salez et poivrez et dorez des deux côtés.
4. Réduisez le feu, versez un filet d'eau sur le chicon et recouvrez d'un papier de cuisson. Poursuivez la cuisson. Retirez les chicons de la poêle et laissez égoutter sur de l'essuie-tout.
5. Préchauffez le four à 220 °C. Étalez la pâte jusqu'à obtenir un cercle de +/- 30 cm de diamètre.
6. Mélangez l'œuf avec le mascarpone, le Brugge Râpé et la moutarde, et assaisonnez de noix de muscade, poivrez et salez. Incorporez-y les dés de jambon.
7. Étalez le mélange au fromage sur la pâte tout en restant à 5 cm des bords.
8. Déposez-y les chicons, côté tranchant vers le haut.
9. Parsemez l'ensemble de thym.
10. Repliez les bords dégagés sur la garniture.
11. Faites dorer 30 minutes.
12. Garnissez de crème balsamique.

4 personen

Plat principal

3