

## Galette de butternuts, crème de chèvre aux herbes



### Ingrédients

pour 6 personnes

### Pour les galettes

- 400 g de pomme de terre épluchée
- 400 g de butternuts épluché
- 90 g d'oignon jaune
- 1 oeuf
- Sel et poivre

### Pour la crème de chèvre aux herbes

- 110 g de fromage  
de chèvre nature
- 90 g de crème fraîche épaisse
- Herbes fraîches hachées,  
sel et poivre

### Préparation

- Râper finement les pommes de terre et le butternuts.
- Mélanger avec du sel et l'oeuf.  
Laisser reposer cinq minutes.
- Mélanger tous les ingrédients pour la crème de chèvres aux herbes
- Façonner 6 galettes avec les pommes de terre et le butternuts.
- Les déposer dans une large poêle bien huilée.  
Les laisser dorer doucement cinq minutes sur chaque face.  
Les égoutter.
- Présenter le fromage de chèvre aux herbes ainsi qu'une salade verte.



Recette de **Daniel Zenner**

Auteur des livres tomes 1 et 2 de « *Gastronomie et Plantes Sauvages* », de « *Gastronomie et Plantes des Jardins* »,  
du « *Dictionnaire de la Gastronomie Alsacienne* » et « *Le Foie Gras d'Alsace* »