



## Galette de pommes de terre et Rose des Alpes

Pour 6 personnes

### Ingrédients:

- env. 375 g de pâte feuilletée abaissée
- 2,5 dl crème fraîche
- 2 cuillerées à soupe de romarin frais haché
- 2 grandes pommes à dessert (Pink Lady, Braeburn ou Gala), coupées en quarts puis en tranches
- 30 ml huile végétale ou beurre fondu
- 350 g pommes de terre nouvelles, cuites et coupées en tranches épaisses
- 200 g Rose des Alpes en tranches
- poivre noir du moulin

### Préparation:

Préchauffer le four à 200°C/Gaz 6.

Etaler la pâte feuilletée sur une large plaque à four, la couvrir avec la crème fraîche et y répandre la moitié du romarin.

Retourner les tranches de pomme dans l'huile/beurre et les éparpiller sur la pâte avec les pommes de terre et le fromage.

Répandre le reste du romarin et poivrer légèrement. Poser la plaque dans la partie haute du four pendant 30 min. ou jusqu'à ce que la galette devienne croquante et dorée.

**A servir chaud avec une salade verte.**

