

GALETTE DES ROIS, VOLAILLE ET CHAMPIGNONS

pour 4 personnes

PAR AMANDINE CHAIGNOT

INGRÉDIENTS

400 g de chair à saucisse
3 filets de volaille de 150 g chacun sans la peau
100 g de champignons de Paris
2 pâtes feuilletées pré-étalées
1 jaune d'oeuf
100 g de pousses de salades
Quelques betteraves de couleurs
Quelques fleurs et herbes fraîches
Sel, poivre, huile d'olive

Dans un cercle de 20/24 cm de diamètre, étalez la moitié de la chair à saucisse au fond de façon à obtenir une épaisseur de 1 cm environ.

Taillez finement à la mandoline les champignons après les avoir lavés et recouvrez la chair à saucisse.

Aplatissez les filets de volaille entre 2 feuilles de papier sulfurisé à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Déposez cette couche de volaille sur les champignons dans le cercle. Assaisonnez.

Recouvrez d'une couche de chair à saucisse.

Sur une pâte feuilletée déposez le cercle garni de farce. Badigeonnez les bords d'eau avec un pinceau et recouvrez avec la 2e abaisse de pâte feuilletée.

Taillez un cercle de 2 cm plus grand que le diamètre initial de la galette. Venez pincer les bords avec une pointe de couteau.

Décorez le dessus à votre convenance. Badigeonnez de jaune d'oeuf dilué avec un peu d'eau - au pinceau. Faites cuire au four 25 min à 175°C dans un four préchauffé.

Servez avec des jeunes pousses de salades, des copeaux de betterave et quelques fleurs de saison. Assaisonnez avec de l'huile d'olive et une pointe de sel.