

Réception développement durable

Recette galette de pomme de terre à la tomme de Corrèze (Auriac 19)

**½ tomme de Corrèze (600g)
200 g de persil haché
4 gousses d'ail
200 g de lard salé
6 oeufs
9 kg pommes de terre**



**Réaliser une purée avec $\frac{1}{3}$ des pommes de terre et raper les $\frac{2}{3}$ restants
Mixer la tomme et rajouter au rapé de pomme de terre - Ajouter les 6 oeufs entiers
Dans un mixeur hacher le lard salé avec ail et persil jusqu'à obtention d'une pommade
Ajouter la pommade avec le mélange de pommes de terre râpée et la purée
Dans un plat à gratin disposer l'appareil sur 2 cm d'épaisseur et cuire 45 min à 170°C
Réserver au frais et détailler des cubes**



Recette Gaspacho melon/menthe

**Pour 10 personnes
4 melons
2 poignées de menthe fraîche**

**Mixer les melons et la menthe
Mettre dans des ramequins au frais**

