

LA RECETTE DU CHEF

GALETTE AUX QUATRE CÉRÉALES ET SA JULIENNE DE LÉGUMES

Pour 4 personnes
(A préparer la veille)

160 g de céréales décortiquées
et moulues, soit:
60 g de blé,
40 g de sarrasin,
40 g de seigle,
20 g d'orge,
beurre,
pas de sel.

Les légumes:
120 g de carottes,
120 g de poireaux,
120 g de chou blanc,
120 g de chou-rave,
sel, poivre.

La sauce:
240 g de fromage blanc,
type séré gras ou faisselle
bien égouttée,
1 dl de crème à 35%,
0,5 dl de sauce soja,
1 c.c. de sucre brun,
herbes fraîches (facultatif).

Décoration:
radis, feuilles de persil
ou de céleri.



Il y a une dizaine d'années, deux copains du village de Montezillon, au-dessus d'Auvernier, décident d'acheter une ferme pour l'exploiter. Puis, à côté, ils reprennent l'auberge et ajoutent un magasin. Aujourd'hui, le complexe offre des chambres d'hôte personnalisées. La cuisine réalisée par Jean-Luc

Geyer et sa brigade s'inspire des produits de la ferme. Marc Desaulles, l'un des fondateurs, orchestre cette grande maison où se déroulent des séminaires, des mariages et, à l'occasion, des concerts et des conférences.

La pâte à galettes: mélanger les céréales moulues avec 2 à 3 dl d'eau froide. Laisser reposer la masse pendant la nuit. Pour faire les galettes, utiliser, à feu vif, une poêle téflon en bon état afin que la masse ne colle pas. Beurrer la surface et y verser une louche de pâte juste assez fluide pour qu'elle se répande facilement. Si la pâte est trop épaisse, l'éclaircir avec un peu d'eau. Après 2 à 3 minutes, retourner la galette et compter 5 à 7 minutes de cuisson en tout. Répéter l'opération pour chaque galette. Une poêle froide en début de cuisson facilite leur décollement. Réserver sur une assiette chaude.

Les légumes: éplucher, laver, parer les légumes avant de les couper en fine julienne. Les plonger séparément dans une casserole d'eau salée en pleine ébullition pour les cuire tout en les gar-

glacés. Les passer au beurre juste avant de dresser les assiettes, saler et poivrer.

La sauce: lisser le séré au fouet. Dans une petite casserole, porter la crème à ébullition avec la sauce soja et le sucre. Verser sur le fromage blanc tout en remuant. Ajouter éventuellement les herbes ciselées. Pour servir, déposer une galette au fond de chaque assiette chaude. Napper généreusement de sauce et disposer les légumes par-dessus. Décorer avec des radis et des feuilles de céleri. **F**

Hôtel-Restaurant L'Aubier,
2025 Montezillon (NE).
Tél. (038) 30 30 15 - 032 732 22 11

