

Galette Finisterre* (Recepta d'hivern)

* les nostres galettes tenen nom de ciutats bretones

Ingredients per a 4 galettes aproximadament

Per a la massa de galette :

- 200 gr. de farina de fajol (blat sarraí)
- 400 ml. d'aigua
- un pessic de sal
- un ou (se li pot afegir una miqueta de mel o sidra per tal que la galette quedi més cruixent)

Per al farcit:

- formatge emmental ratllat
- 500 gr. de carn de porc picada
- una ceba
- 4 rovells d'ou dur
- mig got de llet
- beixamel
- ametlla torrada picada

Elaboració

Per fer primer la massa de galette s'han de barrejar tots els ingredients i batre'ls fins aconseguir una massa sense grumolls de textura no gaire espessa. La manera tradicional és fer-ho batent la massa a mà de manera que aquesta s'oxigena i ajuda a que en el moment de la cocció es formin els característics foradets. Per quantitats petites es pot fer amb batedora o robot de cuina. Cal deixar reposar la massa un mínim entre 6 i 8 hores, pel què es recomana fer-la el dia abans (en tots els casos cal remenar be la massa abans de coure-la ja que la farina decanta cap el fons del recipient on la tinguem guardada).

Pel farcit es trosseja una ceba tallada fina i es posa a enrossir en una paella amb oli d'oliva. Quan comença a estar sofregida se li afegix la carn picada i s'enrosseix remenant-la de tant en tant per tal que quedi el més solta possible. Quan la carn ja ha agafat color se li afegix el rovell d'ou ratllat i el got de llet. Es deixa coure tot uns minuts fins que la carn absorbeix el líquid.

A banda s'haurà preparat una beixamel clàssica feta amb mantega, farina, llet, sal i una mica de nou moscada.

Un cop es tenen tots els ingredients es procedeix a l'elaboració final del plat. El primer que cal fer és coure la massa de galette, tirant un cullerot de la massa ben remenada sobre la crepera

ben calenta. S'estén la massa amb l'espàtula fent un moviment circular de manera que quedi una capa ben prima. És en aquest moment quan s'han de formar els característics foradets a la galette (si no els fa pot ser que la crepera no estigui prou calenta o no s'hagi oxigenat bé la massa). Un cop la massa sobre la crepera se li afegeix el formatge emmental ratllat cobrint un espai quadrat al centre de la massa . Quan el formatge comença a fondre se li afegeix la carn picada cuïta i per sobre d'aquesta una petita capa de beixamel. Es deixa tot en la crepera fins que estigui ben calent i la massa que ha quedat sense cobrir comenci a veure's enrossida. Per sobre se li afegeix l'ametlla torrada picada. En aquest punt es pleguen les quatre parts de massa que han quedat sense cobrir pel farcit cap a l'interior, convertint el que era un cercle de massa en un quadrat amb quatre costats plegats cap endins.

Un cop acabada la galette es retira de la crepera i ja està llesta per ser menjada acompanyada, a ser possible, per una tassa de sidra bretona ben freda.