



## LES GALETTES

### GALETTES A LA "PLANCHA"

... sans "plancha"

Bien sûr , si vous allez dans un magasin spécialisé vous allez trouver des tas d'engins beaucoup plus pratiques et si vous gagnez les concours de la télé , dans les cuisines "de chef" que vous allez fréquenter, vous aurez plein de choses beaucoup plus au point que ce que je vous propose .... mais ce n'est pas le même prix !

En plus, comme c'est de la "récupe", cela vous évitera de polluer la nature avec vos déchets , certes bio-dégradables ... mais vous économiserez pour chacun de vos "gabarits" entre 100 et 150 grs de ferraille + le sac poubelle + l'ascenseur pour remonter + l'essence des transport s aller retour de la boîte, de votre recherche du "truc-qui-va-bien" + etc ... Tout va bien c'est "écologique".

Choisissez dans vos "boîtes" de "Monsieur lou tessou" le modèle judicieux . Pour moi j'ai accumulé depuis des années les modèles dont je me sert pour un tas de choses . Donc commençons par ces moules . Ouvrez les boîtes avec un vrai bon ouvre-boîte qui ne fait pas des esquilles de partout . Deux avantages vous ne risquez pas de trouver des morceaux de ferraille dans votre terrine et vous pourrez, en découpant proprement couvercle et fond , pousser le pâté pour le démouler impeccablement .

Il vous reste dans les mains le fond et le dessus : *attention eux ils coupent au bord* ..(mais avec un coup de marteau et une ficelle enfilée c'est magique : voilà des épouvantails à moineaux pour votre cerisier ) . Essayez les avec du papier chiffon seulement : le gras va les protéger de la rouille pour au moins une saison !

Et surtout il vous reste le "manchon" et c'est ça qui est intéressant ! Vérifiez qu'il n'y a pas une "escarbille" qu'il faut enlever *soigneusement* . Lavez le bien soigneusement ... et mettez-le de côté Si le bord n'est pas net jetez sans regrets l'engin : vous vous blesserez et il ne marchera pas ! .



Pour faire un test ?? Sur une poêle ou une crêpière Téfal bien chaude passez un pinceau de silicone huilé légèrement et posez-y un de vos petits moules que vous avez "bénis" tout le tour de chacun d'un coup de pinceau en silicone d'un rien de corps gras ( facultatif et éventuellement du beurre, de la margarine , de l'huile selon vos ressources ... et votre régime ).

Versez-y un oeuf (nature, battu ou pas , assaisonné ou pas peu importe) . Vous le savez l'oeuf c'est ce qui colle le plus donc votre teste ne pourra qu'être concluant , *sauf bien sûr si vous venez d'y faire cuire de la viande* Mais ça vous le savez déjà car avant le "Téflon" on avait une poêle à part pour la viande et une autre pour le reste . Donc je ne vous apprend rien !

T.S.V.P -->

Poussez votre moule dès que vous voyez qu’il cuit : il va se “balader” , toujours rond dans votre poêle ! Il est cuit à votre goût ?? soulevez le moule ( attention c’est chaud -> avec une pince !!) ... et vous avez un joli oeuf tout rond à déposer sur votre assiette en le soulevant avec la spatule . Concluant n’est-ce pas ce test !?!

Maintenant, entraînez-vous ! Faites des galettes sur la “plancha” ( voir les recettes ) mais aussi des mini-gâteaux, des mini-tartes dans votre four . Comment ??? Mais sur une feuille de silicone “pardines” ! Bien à plat dans la léchefrite par exemple

Et pensez-y pour servir dans des jolies présentations , pour faire des charlottes, des chartreuses comme des vrais chefs . Et puis utilisez votre imagination et créez des choses bien à vous !

NB et en plus ça se range l’un dans l’autre par tailles !! Bref vous voila à la tête d’outils polyvalents et peu onéreux ! Et puis vous connaissez ma formule :

**ON FE CA KOI KON PEU AVE CA KOI KON A**

Et puis essayez les autres galettes , crépiaux etc... à la plancha