

APP - Graphes - Informatique

Contributeurs : Ianis L'ÉCU / Elouan BULTYNCK

Recette : Berliner Galette

Catégorie de l'étude proposée : Esthétique et gourmandise

Avantages par rapport à cette catégorie :

- Nous nous sommes inspirés de la recette phare de kebab du restaurant *Chêf Berliner Kebab* à Lyon, considéré par beaucoup comme un des meilleurs kebabs de Lyon, voire de France ! Nous avons souhaité transformer cette recette afin d'en constituer une recette de galette au sarrasin.
- Nous avons intégré le plus d'éléments possibles de la recette originale à notre potager. La recette originale comportait en effet les éléments suivants : *courgette, poivron, aubergine, carotte, choux rouge, salade, tomate, oignon, persil, thym*. Notre recette comporte les éléments suivants : *tomate, courgette, chou, oignon, carotte, laitue, ciboulette, thym, ail* soit une grande majorité des éléments de la recette originale.
- Notre recette est donc bien gourmande, mais nous avons également bien pris en compte l'aspect esthétique de notre potager. En effet, nous avons intégré de nombreuses fleurs à notre jardin, à savoir l'ensemble des fleurs favorisées par les éléments de notre potager.



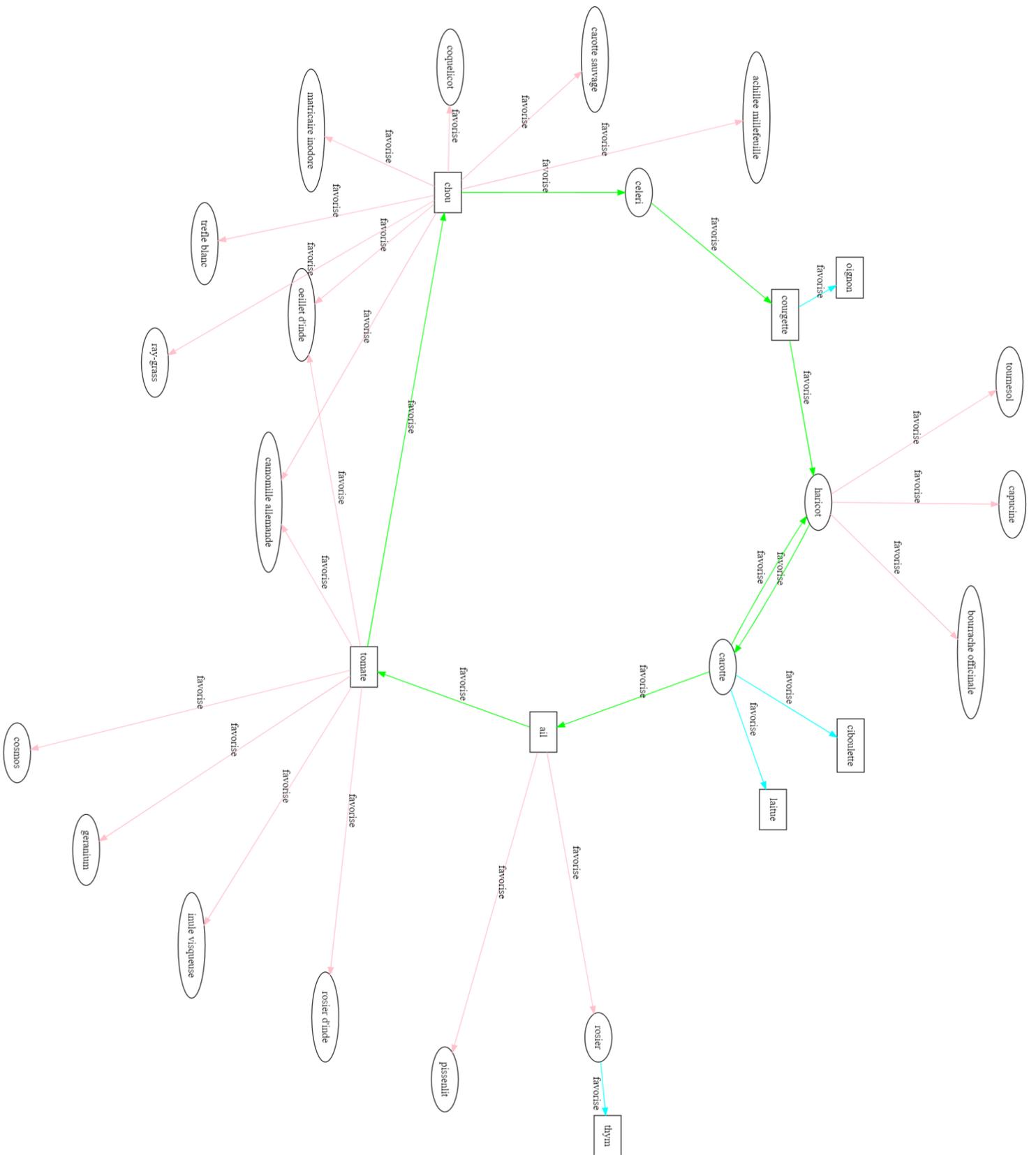
Inconvénients par rapport à cette catégorie :

- Il manque certains ingrédients de la recette originale, comme les *poivrons*, les *aubergines* et le *persil*.
- Certains ingrédients du cycle principal ne sont pas utilisés dans la recette, à savoir les *haricots* et le *céleri*.

Précisions par rapport au graphe :

- les ingrédients entourés d'un rectangle sont les ingrédients de notre recette
- les arcs verts représentent le cycle de plante principal
- les arcs roses connectent les fleurs de notre jardin
- les arcs bleus connectent les ingrédients restants de notre recette

Graphe représentant le potager



Berliner Galette

Préparation **15 minutes**Pour **1 personne**

Ingrédients

- Tomates
- Courgettes
- Feuilles de laitue
- Carottes
- Gousse d'ail
- Oignons
- Chou
- Thym
- Ciboulette
- 400 g d'escalopes de veau
- Yaourt
- Feta
- Sel, poivre, huile d'olive
- Épices

Préparation

1. **Préparez la sauce Berlin.** Mondez et taillez des tomates en cubes, faites-les revenir lentement dans une poêle avec une cuillère à soupe de thym haché jusqu'à obtenir une préparation liquide. Faites refroidir le tout et ajoutez-y le yaourt.
2. **Coupez les escalopes de veau en fines lanières** et déposez-les dans un plat creux. Ajoutez les épices de votre choix au plat ainsi que l'huile d'olive. Salez, poivrez, mélangez et laissez mariner au moins 1 h au frais.
3. **Faites revenir à la poêle** des lamelles de carotte et de chou râpé, ainsi que des rondelles de courgette et d'oignon.
4. **Ajoutez les morceaux de veau au plat** après quelques minutes et faites-les cuire avec les légumes.
5. **Préparez la crêpes au sarrasin**, ou à défaut réchauffez une crêpe déjà prêtes 30 secondes au micro-ondes.
6. **Dressez la crêpe légèrement beurrée** dans une assiette, et disposez-y la viande et les légumes chauds. Ajoutez ensuite la sauce Berlin.
7. **Disposez également** des tomates fraîches coupées en morceaux ainsi que des morceaux de feuille de laitue. Ajoutez également de fins morceaux de feta.
8. **Ajoutez un léger filet d'huile d'olive**, salez poivrez, refermez la galette et servez.

Astuces du chef

Pour une galette des plus savoureuses, nous vous conseillons d'utiliser du cumin et du paprika afin de réaliser la marinade du veau. Pour toujours plus de plaisir, nous vous proposons d'accompagner votre viande et vos légumes d'une sauce Blanche berlinoise.

Préparation de la sauce Blanche. Ajoutez au yaourt une gousse d'ail et de la ciboulette que vous aurez préalablement broyées.