



PLAT PRINCIPAL

GALETTES DE POMMES DE TERRE



★★★★☆ (264)

25 MINUTES
POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

1.5 kg de pommes de terre à chair ferme

1 oignon

3 œufs

3 cs de farine

1½ cc de sel

poivre

1 pincée de muscade fraîchement râpée

d'huile de colza HOLL pour la cuisson

Pour servir

un peu crème fraîche

un peu jeunes pousses

Salade

salade verte

3 radis

½ concombre

5 cs d'huile de colza

1 cs de sirop d'érable

sel

PRÉPARATION

- 1 Peler les pommes de terre et les râper grossièrement. Déposer les pommes de terre râpées dans un torchon de cuisine propre. Essorer le liquide puis les remettre dans le saladier.
- 2 Hacher l'oignon très finement. Ajouter aux pommes de terre râpées avec les œufs et la farine. Assaisonner avec du sel, du poivre et de la muscade, puis mélanger le tout.
- 3 Chauffer suffisamment d'huile dans une poêle anti-adhésive. Déposer 2 à 3 cuillères à soupe de masse de pommes de terre dans la poêle chaude et former des galettes. Retourner dès que les bords commencent à dorer puis finir de cuire sur le deuxième côté. Procéder de manière identique avec le reste de la masse. Garder au chaud jusqu'au moment de servir. Garnir avec la crème fraîche, les jeunes pousses ou la salade verte.

ASTUCE

- Accompagner de salade verte.