

PLAT PRINCIPAL

GALETTES DE POMMES DE TERRE AVEC DES RESTES DE PURÉE



★★★★★ (395)

ENV. 30 À 40 MINUTES
POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

- 800 g** de purée de pommes de terre de la veille
- un peu** de lait
- 2** œufs
- 5 cs** de farine
- 50 g** de parmesan râpé
- sel & poivre
- noix de muscade
- beurre à rôtir

PRÉPARATION

- 1 Ajouter un peu de lait à la purée de pommes de terre froide. Mélanger la purée, les œufs, la farine et le parmesan et assaisonner.
- 2 Former de petites galettes ou mettre directement dans la poêle avec une cuillère. Faire dorer à feu moyen dans le beurre à rôtir.

ASTUCE

- Vous pouvez préparer les galettes avec des restes de purée de pommes de terre ou avec trois ou quatre pommes de terre farineuses.
- Servir avec une sauce dip.