

PLAT PRINCIPAL

PIZZA AUX POMMES DE TERRE



★★★★★ (226)

CA. 2H 20 MINUTES
POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

env. 12 galettes

- 1 kg** de pommes de terre à chair ferme
- 2** courgettes, de taille moyenne
- 3 cc** de farine blanche
- 1 gros** œuf ou 2 petits œufs sel
- 5 tiges** d'origan (les feuilles)
- 5 tiges** de thym (les feuilles)
- huile de trounesol ou graisse à rôtir

PRÉPARATION

- 1** Éplucher les pommes de terre et les râper avec la râpe à rösti. Les mettre dans une passoire au-dessus d'un saladier ou encore mieux dans une toile à fromage, ajouter 1 cc de sel et laisser dégorger pendant au moins 15 à 30 minutes. En cas d'utilisation d'une toile, bien presser et éliminer autant de liquide que possible.
- 2** Laver les courgettes, couper les bouts et les râper avec la râpe à rösti. Les faire également dégorger comme les pommes de terre.
- 3** Laver le thym et l'origan, enlever les feuilles et les hacher finement.
- 4** Verser les pommes de terre et les courgettes dans un saladier et mélanger avec les herbes, la farine et l'œuf. Ajouter éventuellement un peu de sel, mais généralement cela n'est pas nécessaire après le dégorgeage avec le sel.
- 5** Former des galettes avec les mains et presser éventuellement pour éliminer le liquide résiduel. Faire rôtir des deux côtés par portion dans suffisamment de beurre à rôtir jusqu'à ce que les galettes soient croustillantes à l'extérieur.

ASTUCE

- Pour la variante sans gluten, la farine blanche peut être remplacée par la farine de riz.
- Servir avec un peu de crème fraîche ou avec un yoghourt nature.