

Recette : GALETTES DE POMME DE TERRE !



Plats

GALETTES DE POMME DE TERRE !

INGRÉDIENTS

1 kilogramme de pommes de terre
200 grammes de gruyère râpé
1 œuf
1 cuillère à soupe de farine
1 oignon
Huile
1 pincée de sel

PRÉPARATION

1. Éplucher les pommes de terre.
2. Râper les pommes de terre ; égoutter-les dans une passoire.
3. Mettre dans un saladier l'œuf, le gruyère râpé, la farine et la pincée de sel.
4. Rajouter petit à petit les pommes de terre râpées en mélangeant la préparation.
5. Émincer l'oignon et l'ajouter à la préparation.
6. Mettre un peu d'huile dans une poêle ; laisser chauffer.
7. Déposer des petits cercles de la préparation dans la poêle.
8. Retourner au bout de **5 minutes**.
9. Retirer les de la poêle une fois les galettes de pomme de terre cuites.

Un Conseil ?

Pour accompagner les galettes, préparer une petite salade.

| | |
|--|-----------------------------------|
|  | Préparation : 15-20 minutes |
| | Cuisson : 7-8 minutes par galette |



C'est à vous de jouer !