



Pommes de terre

Galettes de pommes de terre au comté



45 min **20 min** **25 min** **0** **261**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les galettes de pommes de terre

800 g **Pomme(s) de terre**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
100 g **Comté**
1 **Sel**
1 **Poivre noir**

Étape 1

Préparation des pommes de terre

- 1 Préchauffer le four à 190°C (Th.6-7).
- 2 Eplucher les pommes de terre.
- 3 Les râper (grille moyenne, type céleri rémoulade) puis les laver.
- 4 Laver les pommes de terre sert à en ôter l'amidon.
- 5 Les égoutter et les essuyer avec un torchon.

Étape 2

Préparation des galettes

- 1 Râper le Comté.
- 2 Casser les oeufs dans un saladier.
- 3 Mélanger dans le saladier les pommes de terre, le Comté, les oeufs, le sel et le poivre.

Étape 3

Cuisson et dressage des galettes

- 1 Remplir des moules individuels avec ce mélange.
- 2 Il n'est pas nécessaire de les beurrer si on utilise des

moules Flexipan.

- 3** Enfourner pendant 25 minutes.
- 4** Il est possible de les faire revenir ensuite à la poêle avec du beurre pour une texture plus croustillante. C'est également une bonne manière de les réchauffer si elles sont préparées à l'avance.

Étape 4

Dressage

- 1** Sortir les moules du four. Démouler les galettes de pommes de terre et servir bien chaudes.