

Pommes de terre

Galettes moelleuses de pommes de terre au safran



45 min **20 min** **15 min** **10 min** **215**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour les galettes

600 g **Pomme(s) de terre**
125 g **Farine**
10 cl **Lait demi-écrémé**
3 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
3 unité(s) entière(s)
Blanc(s) d'oeuf
1 pincée(s) **Safran**
1 **Sel**
1 **Poivre**
1 c. à soupe **Huile d'olive**
10 g **Beurre**

Étape 1

Préparation des pommes de terre

- 1 Éplucher les pommes de terre à l'aide d'un économe et les laver.
- 2 Couper les pommes de terre en gros morceaux et réserver dans l'eau.
- 3 Disposer les pommes de terre dans la partie haute du couscoussier avec un plat en dessous pour récupérer l'eau.
- 4 Utiliser un cuiseur vapeur à la place du couscoussier.

Étape 2

Cuisson des pommes de terre

- 1 Mettre la partie basse du couscoussier remplie à moitié d'eau sur le feu, couvrir et porter à ébullition.
- 2 Poser la partie haute du couscoussier contenant les pommes de terre sur la partie basse à fin de les cuire à la vapeur.
- 3 Saler, couvrir et laisser cuire environ 15 minutes.
- 4 Vérifier la cuisson des pommes de terre en la piquant

avec la pointe d'un couteau. Elle doit s'enfoncer facilement.

- 5 Éteindre le feu, égoutter les pommes de terre et, à l'aide d'un écumoire, déposer les morceaux dans un moulin à légumes.
- 6 Mouliner la pomme de terre dans une casserole pour obtenir une purée.

Étape 3

Préparation de l'appareil

- 1 Verser les œufs entiers dans la purée et remuer à l'aide d'une spatule pour bien les incorporer.
- 2 Verser la farine en puits et remuer énergiquement au fouet.
- 3 Ajouter la farine progressivement pour faciliter l'incorporation.
- 4 Ajouter les blancs d'œufs et bien mélanger à l'aide du fouet.
- 5 Verser le lait dans la préparation et fouetter jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
- 6 Ajouter le safran.
- 7 Assaisonner de sel et de poivre.
- 8 Remuer à nouveau au fouet pour obtenir une préparation lisse et homogène.
- 9 Verser l'appareil dans un saladier en raclant la casserole à l'aide d'une maryse et laisser reposer environ 10 minutes.

Étape 4

Cuisson des galettes

- 1 Dans une poêle, faire chauffer à feu moyen un filet d'huile d'olive et une noisette de beurre.
- 2 Baisser à feu doux et, à l'aide d'une cuillère à soupe, déposer des noisettes de purée dans la poêle.
- 3 Cuire environ 5 galettes à la fois en les espaçant pour qu'elles ne se collent pas.
- 4 Laisser colorer 2 ou 3 minutes de chaque côté en les retournant.
- 5 Lorsque les galettes sont cuites, les retirer de la poêle et les poser dans une assiette recouverte de papier absorbant.
- 6 Renouveler l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.

Étape 5

Dressage

- 1 Disposer les galettes de pommes de terre sur une assiette de service en les chevauchant. Servir immédiatement.