



Pommes de terre

Galettes de pommes de terre et courgettes



40 min	20 min	20 min	0	339
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Étape 1

Les étapes

- 1 Laver la courgette, bien l'essuyer et la détailler en très petits dés, réserver dans un grand bol.
- 2 Éplucher et émincer finement l'échalote et la gousse d'ail, les ajouter aux dés de courgette.
- 3 Ajouter le parmesan, les œufs battus, la ciboulette et la farine. Bien mélanger.
- 4 Éplucher les pommes de terre, les laver puis les râper avec la râpe à gros trou. Les presser dans un torchon propre afin d'ôter le maximum d'eau. Les ajouter au mélange précédent. Saler et poivrer.
- 5 Il faut mettre les pommes de terre au dernier moment car celles-ci s'oxydent très rapidement au contact de l'air.
- 6 Verser l'huile dans une grande poêle, placer le cercle métallique sur la poêle puis verser 2 à 3 cuillères à soupe de préparation dedans. Tasser bien et renouveler l'opération afin d'obtenir 4 galettes à la fois.
- 7 Cuire environ 7 à 10 minutes par face en appuyant légèrement dessus avec une cuillère en bois en cours de cuisson.
- 8 Retourner les galettes avec une spatule et cuire sur

200 g **Courgette**
600 g **Pomme(s) de terre**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
40 g **Parmesan**
1 c. à soupe **Farine**
1 **Echalote(s)**
1 c. à soupe **Ciboulette**
1 **Gousse(s) d'ail**
1 **Sel**
1 **Poivre noir**
4 c. à soupe **Huile d'arachide**

l'autre face. Servir bien chaud.