



Pommes de terre

Galettes aux pommes de terre



1h15

TEMPS TOTAL

1h

PRÉPARATION

15 min

CUISSON

0

REPOS

344

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les galettes aux pommes de terre

800 g **Pomme(s) de terre**

1 unité(s) entière(s)

Oeuf(s) entier(s)

1 unité(s) entière(s)

Jaune(s) d'oeuf

1 **Oignon(s)**

4 c. à soupe **Farine**

1 **Sel**

1 **Poivre**

4 c. à soupe **Huile
d'arachide**

Étape 1

Préparation des Galettes aux pommes de terre

- 1 Laver, éplucher et sécher les pommes de terre.
- 2 Râper les pommes de terre et l'oignon sur une râpe à tout petits trous ronds et rugueux.
- 3 Les verser dans un saladier. Fouetter l'ensemble avec l'œuf, le jaune d'œuf et la farine. La préparation doit être homogène et avoir la consistance de la crème épaisse.
- 4 Saler et poivrer.
- 5 Faire chauffer l'huile dans un poêle.
- 6 Quand l'huile est très chaude, constituer des petites galettes d'environ un demi-centimètre d'épaisseur.
- 7 Les faire frire des deux côtés, jusqu'à ce qu'elles deviennent dorées et croustillantes.
- 8 Les enlever de la poêle et les poser sur une assiette recouverte de papier absorbant afin d'éliminer le surplus de graisse.

Étape 2

Dressage

- 1 Servir les galettes de pommes de terre bien chaudes.

