



*Pommes de terre*

# Galette de pommes de terre



|               |               |               |          |            |
|---------------|---------------|---------------|----------|------------|
| <b>40 min</b> | <b>15 min</b> | <b>25 min</b> | <b>0</b> | <b>226</b> |
| TEMPS TOTAL   | PRÉPARATION   | CUISSON       | REPOS    | CALORIES   |

Ingrédients  
pour **6** personnes

## Ingrédients pour les galettes de pomme de terre

**8 Pomme(s) de terre**  
**2 Oignon(s)**  
1 c. à café **Ail en poudre**  
4 c. à soupe **Beurre clarifié (ghee)**  
1 c. à café **Sel**

## Étape 1

Préparation des galettes de pommes de terre

- 1 Eplucher, laver et râper les pommes de terre.
- 2 Mettre les pommes de terre râpées dans l'étamine et les presser pour en faire sortir le plus d'eau possible. Les mettre ensuite dans un saladier.
- 3 Eplucher et hacher les oignons, les ajouter dans le saladier avec l'ail en poudre et le sel. Bien mélanger.
- 4 Faire des petits tas. Former des ronds ou des carrés à la main en pressant bien les pommes de terre.
- 5 Faire chauffer une poêle à fond épais sur feu moyen, ajouter la moitié du beurre clarifié.
- 6 Mettre les galettes dans le beurre chaud, les laisser cuire sans remuer pendant 6 à 7 minutes jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.
- 7 A l'aide d'une spatule, appuyer de temps en temps sur les galettes pour une cuisson uniforme.
- 8 Retourner les galettes, ajouter le beurre clarifié restant et continuer la cuisson de l'autre côté.

## Étape 2

Dressage

