



PLAT PRINCIPAL

# GALETTES DE POMMES DE TERRE



★★★★☆ (265)

25 MINUTES  
POUR 4 PERSONNES

## INGRÉDIENTS

**1.5 kg** de pommes de terre à chair ferme

**1** oignon

**3** œufs

**3 cs** de farine

**1½ cc** de sel

poivre

**1 pincée** de muscade fraîchement râpée

d'huile de colza HOLL pour la cuisson

Pour servir

**un peu** crème fraîche

**un peu** jeunes pousses

Salade

salade verte

**3** radis

**½** concombre

**5 cs** d'huile de colza

**1 cs** de sirop d'érable

sel

## PRÉPARATION

- 1 Peler les pommes de terre et les râper grossièrement. Déposer les pommes de terre râpées dans un torchon de cuisine propre. Essorer le liquide puis les remettre dans le saladier.
- 2 Hacher l'oignon très finement. Ajouter aux pommes de terre râpées avec les œufs et la farine. Assaisonner avec du sel, du poivre et de la muscade, puis mélanger le tout.
- 3 Chauffer suffisamment d'huile dans une poêle anti-adhésive. Déposer 2 à 3 cuillères à soupe de masse de pommes de terre dans la poêle chaude et former des galettes. Retourner dès que les bords commencent à dorer puis finir de cuire sur le deuxième côté. Procéder de manière identique avec le reste de la masse. Garder au chaud jusqu'au moment de servir. Garnir avec la crème fraîche, les jeunes pousses ou la salade verte.

## ASTUCE

- Accompagner de salade verte.