



Galettes de Pommes de Terre

- Les ingrédients en italique sont facultatifs
- cac = cuillère à café = 5 ml, cas = cuillère à soupe = 15 ml

Pour 600 gr soit 6 galettes de 100 gr

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes à 180°

Ingrédients :

- 2 oignons (160 gr environ)
- 440 gr de pommes de terre (350 gr épluchées)
- 25 ml d'eau
- 50 gr de farine de blé
- 20 gr de féculé (maïs, pomme de terre, arrow-root, blé, ...)
- 2 cas d'ail en poudre (ou 2 gousses)
- 2 cas de graines diverses



Préparation :

1. Hacher les oignons puis les pommes de terre épluchées
2. Y ajouter tous les autres ingrédients dans un saladier et mélanger, cela doit former une pâte
3. Répartir en 6 tas sur un plateau à four anti-adhésif, ou bien dans 6 moules à tartelette et bien presser la pâte
4. Cuire 15 mn à 180°
5. Attendre 10 minutes avant de démouler
6. Se cuit ensuite quelques minutes à la friteuse (idéal) ou 2 mn par face dans une poêle huilée

Astuce : Les Galettes peuvent se conserver dans une boîte hermétique quelques jours au frigo après l'étape 5, mais peuvent également être congelées. Il est possible de les mettre dans la friteuse directement, sans les décongeler.