



Galettes de pommes de terre



Retrouvez toutes nos infos sur <https://federationseniormoselle.fr/>

Ingrédients

1 kg de pommes de terre

1 gros oignon

Persil haché

2 œufs

1 cuillère à soupe de farine

1 verre d'huile

Sel, poivre, noix de muscade

Râpez l'oignon et les pommes de terre lavées et épluchées sur une râpe pas trop fine.

Egouttez-les un peu et recueillez la fécule déposée au fond du récipient

Mélangez la fécule, les pommes de terre râpées, les 2 œufs, le persil haché et l'oignon.

Assaisonnez et mélangez le tout

Formez des petites galettes à l'aide d'une cuillère à soupe bien remplie

Glissez les dans une poêle, dans l'huile chaude

Tassez-les avec la cuillère

Dorez des deux côtés

