Galettes de pomme de terre

Ingrédients - 2 personnes - Total : 35 min – Prépa. : 25 min - Cuisson : 5 à 10 min par face.

4 PDT à chair fermes

1 oignon jaune

1 oeuf

2 càs de farine

Pincée de sel

Poivre du moulin

Huile pour friture

Ciboulette

Préparation

1. Éplucher les pommes de terre et les râper grossièrement.
2. Les rincer et bien les égoutter (au besoin, les presser dans la passoire)
3. (Choisir PDT à chair ferme, Agata, Bintje, BF15, Charlotte. – Pas celles gorgées d'eau)
4. Ciseler l'oignon finement, ainsi que la ciboulette en longueur de 2,5 cm environ.
5. Dans un large récipient, verser les pommes de terre et l'oignon, remuer.
6. Rajouter la farine, l'œuf, un peu de sel et de poivre, puis la ciboulette ou le persil
7. Bien mélanger l'ensemble. (Poids net mesuré = 680gr)
8. Etaler la préparation sur une planche, pour avoir une épaisseur d'environ 1cm.
9. A l'aide d'un bol retourné, faire des découpes pour avoir des galettes bien rondes.
10. Dans une poêle avec 1cm d'huile bien chaude, y déposer vos galettes 5mn par face.
11. Faire bien dorer les galettes d'un côté, les retourner et laisser dorer sur l'autre face. Les sortir. Recommencer jusqu'à épuisement des galettes
12. Les superposer dans une assiette avec des feuilles de papier absorbant.
13. Enfin, disposer les galettes sur un plat de service, posées sur une feuille de salade.
14. Les servir bien chaudes, accompagnées d'une sauce aux champignons ou tomate.

. * * * 03 Sept. 2019 * * *