

Mes idées recettes de chez ...

Panier des Champs



l'authenticité par nature

## Galette de pomme de terre



Niveau



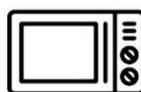
Facile

Préparation



20 min

Cuisson



20 min

Prix



Bon marché

### INGRÉDIENTS

(Pour 6 personnes)

#### Chez Panier des champs :

- 6 pomme de terre
- 2 oignons
- 1 œuf
- Huile
- 2 cuillères à soupe de farine

#### En épicerie :

- 1 botte de ciboulette



### EN CUISINE

- Epluchez et lavez les pommes de terre. Râpez-les très finement avec les oignons. Enlevez l'eau en pressant dans les mains.
- Mettez-les dans une terrine. Ajoutez sel, poivre, farine, l'œuf, ainsi que la ciboulette ciselée.
- Façonnez à la main des galettes de 1 cm d'épaisseur avec cette préparation.
- Faites frire à l'huile des deux côtés, dans une poêle bien chaude, 10 minutes de chaque côté.

**BON APPÉTIT**

