



Galettes de pommes de terre

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

Une petite galette pour accompagner votre viandes ou poisson. Avec un oeufs poché dessus. Le plaisir sera parfait.

Ingrédients:

- 1 kg de pommes de terre
- 1 œuf
- 1 oignon
- 25g de farine
- huile de tournesol
- sel et poivre du moulin

Recette pour: 8 personnes



Réalisation:

Faire chauffer le four à 100°C. Eplucher les pommes de terre et les laver. Eplucher l'oignon et casser les œufs dans un ramequin. Râper les pommes de terre soit à la mandoline ou au robot. Faire la même chose pour l'oignon.

Mélanger les pommes de terre et l'oignon et assaisonner de sel fin et poivre du moulin. Terminer la préparation en y ajoutant les œufs et la farine. Bien mélanger l'ensemble.

Faire chauffer une poêle avec un peu d'huile de tournesol. Déposer dans la poêle chaude de grosse cuillerées à soupe de préparation. Aplatir avec une spatule en formant une galette. Laisser dorer 3 à 5 minutes puis les retourner et laisser dorer à nouveau.



Laisser cuire jusqu'à la cuisson à cœur. Les disposer dans un plat allant au four et les garder au chaud dans le four. Faire cuire les autres galettes de la même façon en ajoutant de l'huile entre chaque cuisson.

Il est préférable de servir les galettes très chaudes. Avec un magret de canard l'effet sera redoutable pour vos convives.

