

GALETTES DE POMMES DE TERRE

Vous avez cuit trop de pommes de terre. Vous ne savez pas quoi en faire ?
Pas de panique, voici une recette antigaspi qui réveillera les papilles des petits et des grands !



Accompagné d'un adulte

PARTS



PRÉPARATION



CUISSE



Matériel :

Planche à découper, couteaux, saladier, 1 plaque de cuisson, 1 poêle.



LES INGRÉDIENTS

500g de pommes de terre déjà cuites
1 œuf
1 oignon
3 càs de farine
3 càs d'huile d'olive
50g de fromage râpé
Persil
Sel, poivre

Chapelure (facultatif)

LES ÉTAPES



Étapes : [1] [2] & [5]

1. Peler et hacher finement l'oignon.
2. Ecraser les pommes de terre à la fourchette dans un plat creux et y ajouter l'œuf entier, le fromage râpé, le persil haché et l'oignon. Mélanger bien.
3. Saler, poivrer et former des boulettes de la grosseur d'un œuf en les aplatissant légèrement. Si la pâte ne semble pas assez ferme, ajouter un peu de farine. Au fur et à mesure, disposer les croquettes sur un plat saupoudré de farine. Vous pouvez aussi si vous le souhaitez les rouler dans de la chapelure.
4. Dans une grande poêle, mettre l'huile à chauffer. Faire frire les galettes en les retournant lorsqu'elles sont dorées des 2 côtés. Servir très chaud, avec une salade par exemple.



VERS UNE ALIMENTATION
#DURABLE #SAVOUREUSE #ACCESSIBLE #CONVIVIALE

Papille
par Les Sens du Goût

