



## GALETTE DE POMME DE TERRE À LA CIBOULETTE

### INGRÉDIENTS

- 1kg Pommes de terre
- 2Oeufs
- 4cuil. à soupe Ciboulette
- Huile
- Fleur de sel
- Sel et poivre

### PRÉPARATION

Épluchez et râpez les pommes de terre.

Mélangez les pommes de terre râpées avec les œufs, la ciboulette, du sel, et du poivre.

Mélangez, puis formez des galettes de pommes de terre d'un centimètre d'épaisseur environ en vous aidant d'un petit cercle à pâtisserie.

Dans une poêle avec de l'huile, faites cuire les pommes de terre 3 min sur une face, puis 2 min sur l'autre face.

Égouttez-la sur du papier absorbant.

Répartissez dans des assiettes, parsemez de fleur de sel et servez chaud.

**TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN**  
**TEMPS DE CUISSON : 5MN**  
**TEMPS TOTAL : 20MN**

## Parole de jardiniers



Une belle récolte d'ail ! nous avons récolté 63 caisses.

Nous vendrons cet automne et cet hiver

Erwan B

Les températures nous jouent des tours, il fait chaud, il fait froid, une vague impression d'être encore en automne

### Panier à 8€

Qté	Désignation	Origine	PU	Total
0,4 ×	POMME DE TERRE Nouvelles Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	4,50 €	1,80 €
0,125 ×	FRAISE DREAM Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	14,00 €	1,75 €
1 ×	CAROTTE BOTTE	FRANCE-Plourivo	3,00 €	3,00 €
1 ×	OIGNON BLANCS BOTTE	FRANCE-Plourivo	2,50 €	2,50 €
				<b>9,05 €</b>

### Panier à 10 €

Qté	Désignation	Origine	PU	Total
0,4 ×	POMME DE TERRE Nouvelles Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	4,50 €	1,80 €
0,25 ×	FRAISE DREAM Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	14,00 €	3,50 €
1 ×	CAROTTE BOTTE	FRANCE-Plourivo	3,00 €	3,00 €
1 ×	OIGNON BLANCS BOTTE	FRANCE-Plourivo	2,50 €	2,50 €
1 ×	CIBOULETTE 50Gr	FRANCE-Plourivo	1,00 €	1,00 €
				<b>11,80 €</b>

### Panier à 15 €

Qté	Désignation	Origine	PU	Total
1,3 ×	POMME DE TERRE Nouvelles Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	4,50 €	5,85 €
0,25 ×	FRAISE DREAM Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	14,00 €	3,50 €
1 ×	CAROTTE BOTTE	FRANCE-Plourivo	3,00 €	3,00 €
1 ×	OIGNON BLANCS BOTTE	FRANCE-Plourivo	2,50 €	2,50 €
1 ×	CIBOULETTE 50Gr	FRANCE-Plourivo	1,00 €	1,00 €
				<b>15,85 €</b>



## POMMES DE TERRE AU FROMAGE BLANC

### INGRÉDIENTS

- 6 grosses pommes de terre
- 250g de fromage blanc
- 3 c-à-s de crème fraîche
- 1 botte de ciboulette
- 6 feuilles de laurier

**TEMPS DE PRÉPARATION:**  
15MN  
**TEMPS DE CUISSON :**  
1H10MN  
**TEMPS TOTAL :1H20MN**

### PRÉPARATION

*Envelopper chaque pomme de terre dans du papier alu.*

*Faire cuire au four pendant 1 heure après l'avoir préchauffé à 210° (th7).*

*Mélanger le fromage blanc, la crème fraîche et la ciboulette ciselé.  
Saler et poivrer.*

*Quand les pommes de terre sont cuites, enlever l'alu, les ouvrir sur le dessus et les farcir avec le mélange.*

*Planter sur chacune une feuille de laurier.*

*Les repasser au four chaud pendant 10mn.*

CLICK 

Besoin d'une idée de recette ?



