

GALETTES DE POMMES DE TERRE AU FROMAGE

INGRÉDIENTS

- 400g de pommes de terre
- 2 oignons
- 2 échalotes
- 4 œufs
- 4 c-à-s de farine
- 60g de gruyère râpé
- ½ c-à-c de noix de muscade
- 4 c-à-s d'huile d'olive
- 4 à 6 c-à-s d'huile de pépins de raisins

PRÉPARATION

Peler les pommes de terre et les râper. Les mettre dans un bol, couvrir d'eau froide et les laisser tremper 15mn.

Peler et émincer les oignons, les échalotes et les faire revenir 10mn dans l'huile d'olive.

Dans un saladier, mélanger les œufs, la farine, le gruyère râpé, la muscade, les oignons et les échalotes. Ajouter les pommes de terre égouttées.

Dans une grande poêle, faire chauffer à feu vif 2 c-à-s d'huile de pépins de raisins. Déposer plusieurs petits tas du mélange, les aplatir avec le dos d'une cuillère.

Laisser cuire 5mn de chaque côté.

Servir les galettes avec une salade scarole.

TEMPS DE PRÉPARATION : 25MN
TEMPS DE CUISSON : 15MN
TEMPS TOTAL : 40MN