GALETTES DE POMMES DE TERRE AUX LARDONS

INGRÉDIENTS

- 1kg de pommes de terre
- 1 oeuf
- 2 gros oignons
- 200g de lardons ou bacon ou jambon
- 2 à 3 c-à-s de lait
- 5 c-à-s d'huile

TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN
TEMPS DE CUISSON : 30MN
TEMPS TOTAL : 45MN

PRÉPARATION

Peler les pommes de terre et oignons.

Râper le tout au robot.

Faire cuire les légumes râpés dans une grande poêle antiadhésive dans 5 c-à-s d'huile en remuant sans arrêt et en éparpillant bien avec une spatule.

Saler légèrement et poivrer.

Quand le mélange commence à dorer, ajouter les lardons. Bien mélanger.

Cuire encore quelques minutes.

Dans un saladier battre l'œuf avec le lait puis y verser le mélange. Remuer afin de bien enrober les pommes de terre.

Remettre le tout dans la même poêle en aplatissant avec le dos de la fourchette. Laisser cuire quelques minutes puis poser dessus une assiette de diamètre inférieur à la poêle.

Retourner le tout et faire glisser la galette dans la poêle pour faire dorer l'autre côté.

Servir chaud avec une salade.