



# 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**