



# GALETTES DE POMMES DE TERRE ET POIREAUX (GRUMBEEREKIECHLE) ALSACE

## INGRÉDIENTS

- 1 kg de pommes de terre
- 3 œufs
- 2 c à s de farine
- 1 (gros) blanc de poireau
- 3 gousses d'ail
- 2 c à s de persil ciselé
- Huile d'arachide ou de tournesol
- Sel, poivre

## PRÉPARATION

*Coupez le blanc de poireau en deux dans le sens de la longueur. Puis émincez-le très finement.*

*Pelez les pommes de terre et râpez-les finement. Placez-les dans un linge propre et pressez au-dessus de l'évier de manière à bien les essorer.*

*Ajoutez les œufs, la farine, le persil, le sel et le poivre. Et mélangez bien.*

*Faites chauffer une poêle avec un bon filet d'huile. Formez galettes dans la paume de votre main. Dès que l'huile est chaude, déposez les galettes et faites les cuire pendant 6-7 minutes de chaque côté. Elles doivent être dorées, craquantes à l'extérieur et fondantes à l'intérieur.*

*Déposez-les sur du papier absorbant et servez-les de suite !*

*Si vous les préparez à l'avance, réservez-les au frais et passez-les au four bien chaud (210°C) pendant 5 minutes pour leur redonner leur croustillant juste avant de les servir.*

TEMPS DE PRÉPARATION : 30MN

TEMPS DE CUISSON : 10MN

TEMPS TOTAL : 40MN