

GALETTES DE POMMES DE TERRE

Pour 6 galettes

- 600 g de pommes de terre
- 2 oeufs
- 50 g de gruyère râpé
- 1 oignon
- Sel, Poivre
- 50 g de beurre
- 10 g de ciboulette
- Noix de muscade
- thym



Préchauffez votre four à 190 °C (th 6/7)

Épluchez puis lavez les pommes de terre.

Avec une mandoline ou un robot, faite une julienne de pommes de terre.

Dans un saladier mélangez la julienne avec les oeufs.

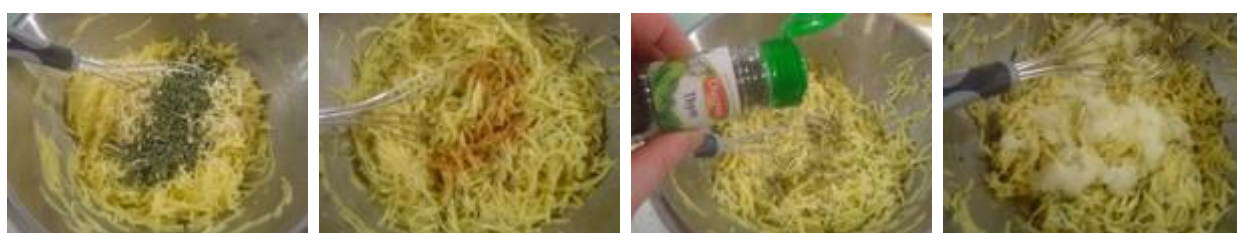
Dans une casserole faite fondre le beurre puis versez le dans la préparation.

Le fromage râpé, mélangez.



Ensuite la ciboulette et la noix de muscade.

Mettez le thym et les oignons, mélangez



Garnissez vos empreintes et faite cuire environ 30 min à 190 °C (th 6/7)



Si ce n'est pas assez doré.

5 min après la sortie du four, passez les galettes dans la poêle avec un peu de beurre.