

GALETTES DE LEGUMES

Ingrédients:

- 800 g de pommes de terre épluchées
- 360 g de jardinière de légumes surgelée
- 1 oignon
- 3 œufs
- sel
- poivre
- muscade
- biscottes + farine pour la chapelure ou utiliser de la chapelure toute prête.
- huile d'olive pour la cuisson

Préparation:

1. Cuire la jardinière de légumes avec l'oignon épluché et émincé. Personnellement, je les ai fait cuire au cuit-vapeur, 30 min.
2. Cuire les pommes de terre à l'eau salée, égoutter, écraser pour faire une purée.
3. Mélanger la purée, les légumes et un œuf entier. Ajouter de la muscade et rectifier l'assaisonnement.
4. Laisser refroidir.
5. Battre les 2 œufs restant à la fourchette. Mixer les biscottes et ajouter de la farine.
6. Lorsque le mélange est tiède, former des galettes avec les mains, passer dans le mélange d'œuf puis dans la chapelure.
7. Cuire dans un poêle avec de l'huile d'olive.