

Galettes de pommes de terre



Pour 8 galettes de 10 à 12 cm de diamètre ou une grande poêle

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 10 minutes par galettes

- 730 g de pommes ou 5 belles pommes de terre à chair farineuse (Victoria)
- 2 œuf (calibre moyen)
- Sel
- Poivre
- Noix de muscade

Épluchez et lavez les pommes de terre. Séchez-les.

Râpez-les en utilisant la râpe à gros trous si vous avez un robot.

Mélangez les œufs.

Parfumez avec la noix de muscade.

Salez et poivrez.

Graissez une poêle avec un peu d'huile. *Vous pouvez utiliser une grande poêle ou une petit poêle à blinis pour des galettes individuelles.*

J'ai choisi l'option individuelle car j'avais une idée en tête sur la manière de les utiliser par la suite.

Laissez cuire 5 minutes. *La poêle doit être chaude très chaude la première minute puis baissez ensuite pour que la pomme de terre cuise sans brûler.*

Retournez sur une assiette et transvasez dans la poêle pour cuire l'autre face toujours 5 minutes.

Servez les galettes de pommes de terre en accompagnement d'une viande ou de jambon pour un repas du soir.