



Recette de saison

Galettes Saveur



Difficulté

1/5



Préparation

15 minutes



Cuisson

10 minutes

Recette de David Wojtkowiat



Ingrédients pour 25 galettes

1kg de Laurette, calibre hôtelier, 35/50 mm
100 g d'oignon
50 g de persil plat
30 g de beurre doux
Sel
Poivre

- 1 Laver et éplucher les pommes de terre, les râper avec une grille moyenne et réserver.
 - 2 Hacher les oignons et le persil, y ajouter les pommes de terre râpées, puis mélanger. Saler et poivrer.
 - 3 Dans une poêle, faire fondre le beurre, ajouter les cercles remplis de la préparation sur une épaisseur de 1,5 cm environ. Retourner les galettes dès coloration.
 - 4 Déposer les galettes dans un plat allant au four pendant 5 minutes à 200°
 - 5 Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau.
- Bonne dégustation !

Vous avez apprécié cette recette ? Retrouvez en d'autres sur

www.lapommedeterre.fr

Suivez-Nous

