

Galettes de pommes de terre à l'alsacienne



🍴 4 portions · ⌚ prep. 20m · 🕒 cuisson 20m

🥚 œufs 🌾 gluten

Galettes de pommes de terre râpées aux oignons, ail et persil, dorées à la poêle. Recette alsacienne traditionnelle.

France / Alsace

INGRÉDIENTS

☐ pommes de terre, à chair ferme	800 g	☐ poivre	
☐ oignons	2	☐ œuf, et un deuxième si le volume le nécessite	1
☐ persil frais			
☐ gousse d'ail	1	☐ farine	3-4 càs
☐ sel		☐ huile d'olive	

PRÉPARATION

Cuire rapidement après préparation pour éviter que les pommes de terre noircissent.

1. Éplucher les *pommes de terre* et les râper finement, puis les presser pour évacuer un maximum d'eau de végétation.
2. Éplucher et ciseler les *oignons*. Laver et hacher finement le *persil frais*. Éplucher et presser la *gousse d'ail*.
3. Réunir les pommes de terre râpées, les oignons, l'ail et le persil dans un grand saladier. Assaisonner avec *sel* et *poivre*. Ajouter l'œuf puis la *farine* pour lier. Bien mélanger.
4. Dans une *grande poêle*, faire chauffer l'*huile d'olive* ou de tournesol. Former des galettes à l'aide de deux cuillères. Cuire de chaque côté à feu doux 2-3 *minutes* jusqu'à belle dorure. Maintenir au chaud à 140°C au four jusqu'au moment de servir.