

Grumbeerekiechle



🍴 20 portions · ⌚ prep. 45m · 🍳 cuisson 15m

🥚 œufs 🌾 gluten

Galettes de pommes de terre alsaciennes, croustillantes à l'extérieur et fondantes à l'intérieur. Une recette traditionnelle de famille.

France / Alsace

INGRÉDIENTS

☐ pomme de terre, <i>grosses</i>	8	☐ œuf	1
☐ sel		☐ farine	1 cuil. soupe
☐ poivre		☐ huile	
☐ noix de muscade			

PRÉPARATION

Ne pas laver les pommes de terre après les avoir râpées : la fécule aide à lier les galettes.

1. Éplucher et râper les *pomme de terre* sans les laver. Assaisonner de *sel*, *poivre* et d'une pincée de *noix de muscade*.
2. Ajouter l'*œuf* et la *farine*. Mélanger à la fourchette.
3. Faire chauffer l'*huile* dans une *poêle* jusqu'à ce qu'elle couvre bien le fond. Former des galettes avec la préparation et les faire frire environ 5-7 minutes par face jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes.

Ne pas retourner trop tôt sur la première face, sinon les galettes se défont.

4. Rajouter de l'huile entre chaque fournée si nécessaire.