

Galettes de pommes de terre au parmesan

Pour 8 galettes

Cuisson à la poêle : environ 5 minutes par face



INGRÉDIENTS

5 grosses pommes de terre

1 œuf

3 cuillères à soupe de farine

1 cuillère à café d'ail en poudre

Sel et poivre

60 g de parmesan

Huile de cuisson

Mayonnaise maison pour servir, selon tes envies

ON PASSE EN CUISINE

Précuis les pommes de terre

Épluche les pommes de terre et fais-les précuire dans une casserole d'eau salée. Râpe-les ensuite finement.

Prépare les galettes

Mélange les pommes de terre râpées avec l'œuf, la farine, l'ail en poudre, le sel, le poivre et le parmesan râpé. Forme des galettes ovales avec tes mains.

Fais-les dorer

Fais chauffer l'huile dans une poêle. Fais cuire les galettes 3 à 4 minutes de chaque côté, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et croustillantes. Dépose-les sur du papier absorbant pour retirer l'excédent d'huile.

Étape 4

Ajuste l'assaisonnement si besoin et sers tout de suite, avec de la mayonnaise maison. C'est prêt, régale-toi !