



Pommes de terre

Galette de pommes de terre



40 min	15 min	25 min	0	226
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

Ingrédients pour les galettes de pomme de terre

8 Pomme(s) de terre
2 Oignon(s)
1 c. à café **Ail en poudre**
4 c. à soupe **Beurre clarifié (ghee)**
1 c. à café **Sel**

Étape 1

Préparation des galettes de pommes de terre

- 1 Eplucher, laver et râper les pommes de terre.
- 2 Mettre les pommes de terre râpées dans l'étamine et les presser pour en faire sortir le plus d'eau possible. Les mettre ensuite dans un saladier.
- 3 Eplucher et hacher les oignons, les ajouter dans le saladier avec l'ail en poudre et le sel. Bien mélanger.
- 4 Faire des petits tas. Former des ronds ou des carrés à la main en pressant bien les pommes de terre.
- 5 Faire chauffer une poêle à fond épais sur feu moyen, ajouter la moitié du beurre clarifié.
- 6 Mettre les galettes dans le beurre chaud, les laisser cuire sans remuer pendant 6 à 7 minutes jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.
- 7 A l'aide d'une spatule, appuyer de temps en temps sur les galettes pour une cuisson uniforme.
- 8 Retourner les galettes, ajouter le beurre clarifié restant et continuer la cuisson de l'autre côté.

Étape 2

Dressage

