

GALETES DE POMMES DE TERRE (GRUMBEEREKIECHLE)

Ingrédients:

- 8 grosses pommes de terre
- 2 gousses d'ail
- 1/3 de botte de persil frais
- Sel et poivre
- Pincée de muscade
- 2 gros oeufs
- 1 oignon
- 2 à 3 cuil à soupe de farine

Epluchez et râpez les pommes de terre. Une fois râpées vos pommes de terre rendent de l'eau, les presser entre vos mains ou dans un torchon pour évacuer l'eau avant de rajouter le reste des ingrédients.

Ajoutez-y le sel, le poivre, la muscade, les 2 oeufs, le persil haché ainsi que l'ail et l'oignon hachés et la farine également.

Remuez bien et faites chauffer l'huile et le beurre dans une poêle.

Ajoutez des tas de pommes de terre de façon à former des galettes, pas trop épaisses.

Faites cuire environ 5 à 7 minutes sur chaque face, les galettes doivent être dorées et croustillantes à l'extérieur mais moelleuses à l'intérieur.

Servez avec de la salade, ou un rôti, ou en accompagnement d'une soupe de légumes ou de saumon fumé...