

Galettes de pomme de terre



INGRDIENTS

- 6 belles pommes de terre
- 2 jaunes d'œuf
- 1 oignon
- Sel et poivre

Préparation

Étape 1

Eplucher les pommes de terre et l'oignon. Râper les pommes de terre et coupez finement les oignons en lamelles.

Étape 2

Mélanger les pommes de terre, l'oignon et le jaune d'œuf. Saler et poivrer.

Étape 3

Faire fondre du beurre dans un poêle et former des boulettes pas trop grosses. Les déposer dans la poêle et les aplatir pour une meilleure cuisson. Laisser dorer avant de les retourner. Il faut en tout 7 à 8 minutes de cuisson pour que les pommes de terre soient cuites.

Étape 4

Parmeser de ciboulette et servir chaud.