

Galettes pommes de terre et poireaux à ma façon

J'ai utilisé 2 grosses pommes de terre et un blanc de poireau et un petit oignon :

Epluchez le poireau et émincez-le très finement.

Pelez les pommes de terre puis râpez-les en utilisant une râpe à gros trous.

Pelez et émincez l'oignon.

Placez les poireaux, les pommes de terre et l'oignon dans une passoire avec une cuillerée à café de sel.

Faites dégorger 10mn.

Pressez les légumes entre vos mains afin d'éliminer le maximum d'eau.

Incorporez 1 cuillère à soupe de farine, du poivre, une pincée de muscade et 1 oeuf puis mélangez bien.

Faites chauffer l'huile de friture dans une poêle.

Déposez-y plusieurs cuillerées de préparation aux légumes, puis aplatissez-les

légèrement et faire dorer sur les deux faces. J'ai pu réaliser 7 galettes !