

gallettes de pommes de terre  
<http://comete59.wifeo.com/>



Ingrédients pour envrion 12 gallettes:

1 kg pommes de terre  
3 oeufs  
un peu de farine  
sel ,poivre  
de l'huile pour cuire

- 1.éplucher, laver les pommes de terre puis raper les très fin!  
je n'utilise pas mon robot car il ne donne pas le même résultat
- 2.mettre un torchon propre dans une passoire, pour y déposer les fils de pommes de terre
3. un fois toutes rapé et mis dans le torchon  
on les egoutte en les tordant avec le torchon
4. dans un saladier, on bat les oeufs entiers en omelette avec le sel et le poivre
- 5.on y ajoute les pommes de terre egouttées et on melange le tout
6. ajouter un peu de farine, et mélanger à nouveau
- 7.dans une sauteuse, mettre à chauffer l'huile,  
puis avec une cuillère déposer des boules de pommes de terre  
et avec le dos de la cuillère aplatir pour avoir une galette d'environ 1 cm d'épaisseur
- 8.bien faire dorer des 2 cotés  
et voilà  
accompagnées d'une viande rouge et d'une salade c'est délicieux!  
bonne appétit!