

Galettes de pommes de terre au persil



Accompagnement

Moyen

Pour : 4 personnes

Préparation : 30 mn

Cuisson : 10 mn

Vous pouvez aussi ajouter des lardons dans la pâte. Ces galettes sont à accompagner d'une viande mais vous pouvez aussi les déguster seules avec une salade verte.

Ingrédients

- 1 kg de pommes de terre
- 2 oeufs
- 1 oignon
- 1 petit bouquet de persil
- 2 cs de farine
- huile
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Éplucher et râper les pommes de terre de la même façon que les carottes.
- 2 Dans un saladier, mélanger les pommes de terre râpées, le persil haché, l'oignon haché, les oeufs, la farine, le sel et le poivre.
- 3 Faire des petits tas de pâte et les dorer dans une poêle.
- 4 Dès que les galettes sont cuites, je les dépose sur un papier essuie-tout pour absorber le maximum de graisse.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

