

Galettes familiales de pommes de terre



Plat **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 20 mn

Cette recette, transmise dans la famille, de père en fils, s'appelle chez nous "les râpées de pépé Étienne" !

Ingrédients

- 1 kg de pommes de terre
- 1 œuf
- 1 cs de farine
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- persil
- ciboulette
- sel
- poivre
- huile

Préparation

- 1 Pelez l'oignon et l'ail. Lavez-les ainsi que le persil et la ciboulette. Pelez et lavez les pommes de terre, les passer à la râpe à légumes ou au robot pour obtenir des petites lanières.
- 2 Dans un saladier mélangez les pommes de terre avec l'oignon, l'ail, le persil et la ciboulette finement ciselés. Ajoutez l'œuf, la farine, le sel et le poivre.
- 3 Dans une poêle légèrement huilée, formez des petites galettes à l'aide d'une cuillère, les faire dorer de chaque côté.
- 4 J'ai pu en faire une dizaine. Bon appétit!

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

