

# Galettes de pommes de terre

Elena Chistiakova

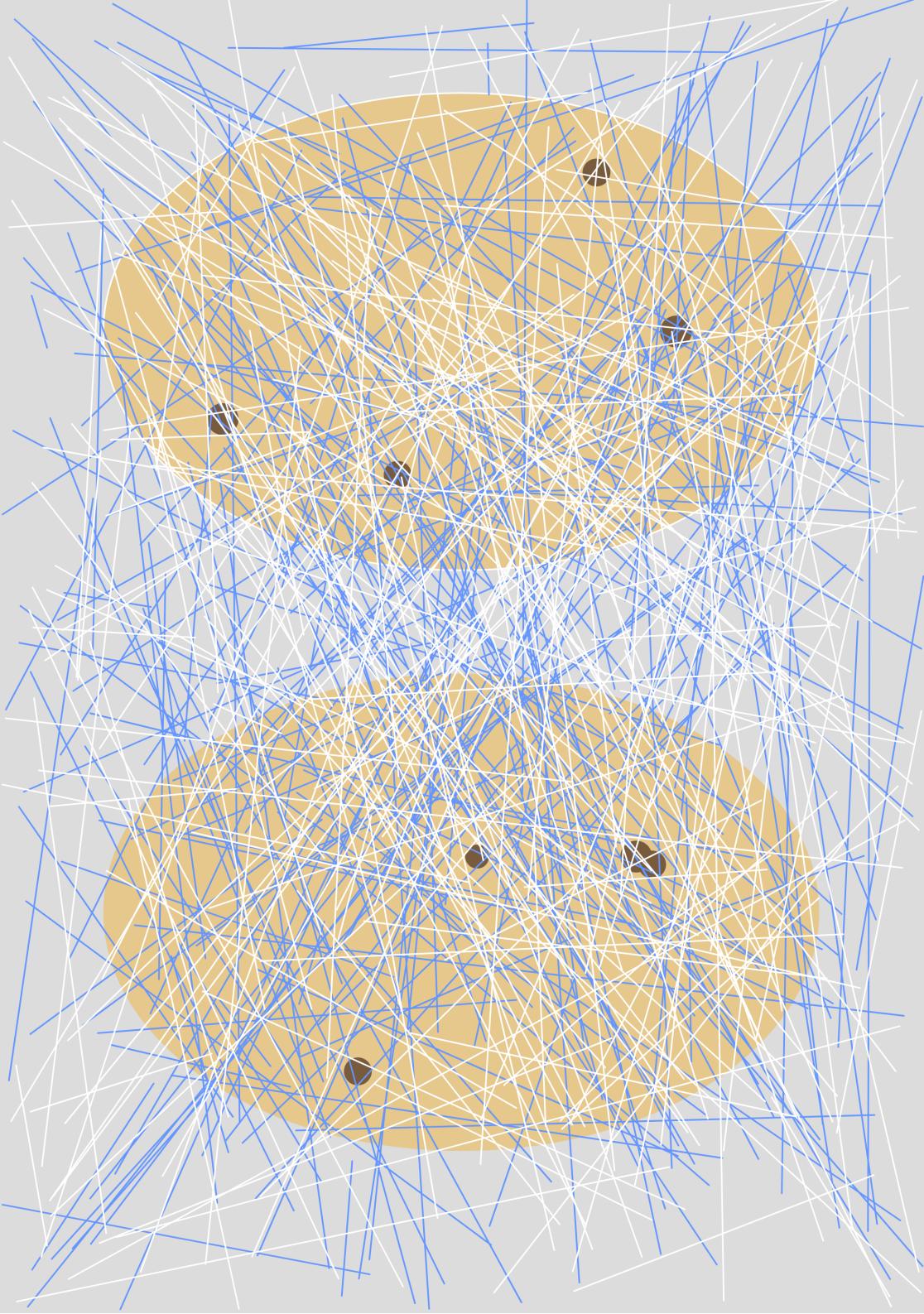
recettes, programmes et codes





## Étape 1

Lavez les pommes de terre. Rincez soigneusement les pommes de terre sous l'eau froide pour enlever toute la terre.



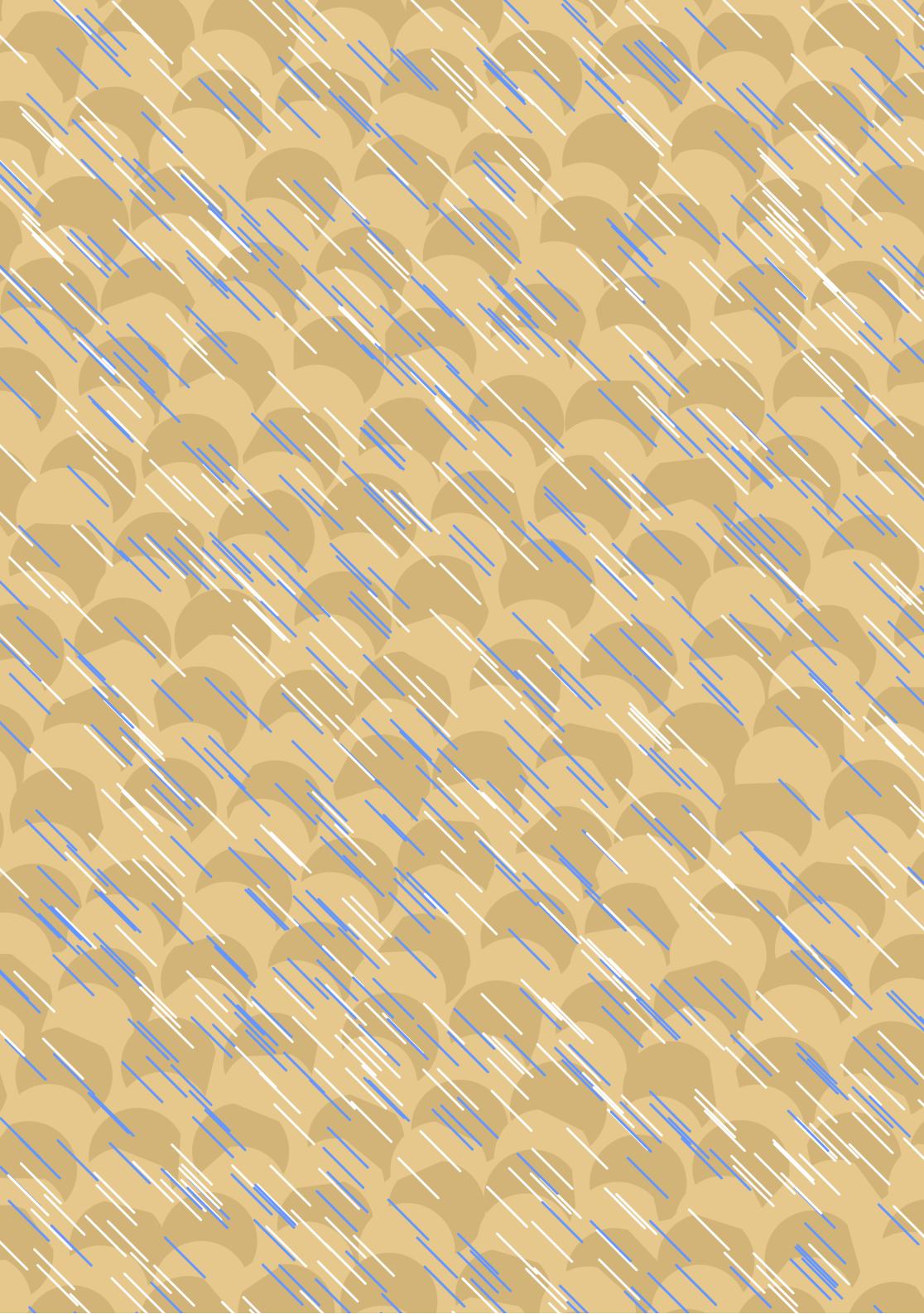
## Étape 2

Râpez-les finement. Utilisez une râpe à gros trous et râpez les pommes de terre en longues lamelles.



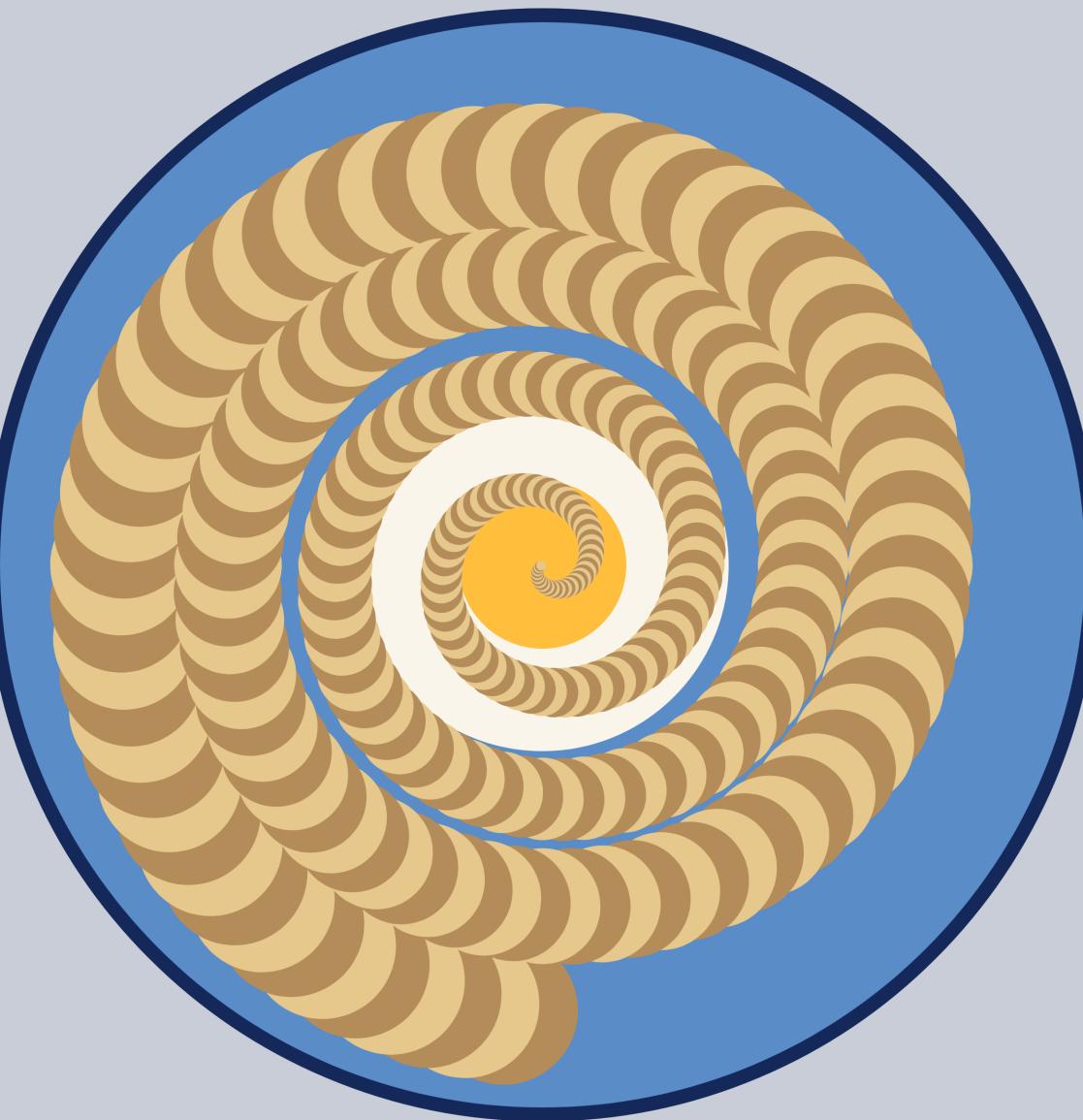
## Étape 3

Pressez pour enlever l'excès d'eau. Placez la pomme de terre râpée dans un torchon propre et essorez fortement pour retirer le maximum d'humidité.



## Étape 4

Mélangez avec l'œuf et les épices. Ajoutez un œuf, du sel, du poivre et les épices de votre choix, puis mélangez bien.



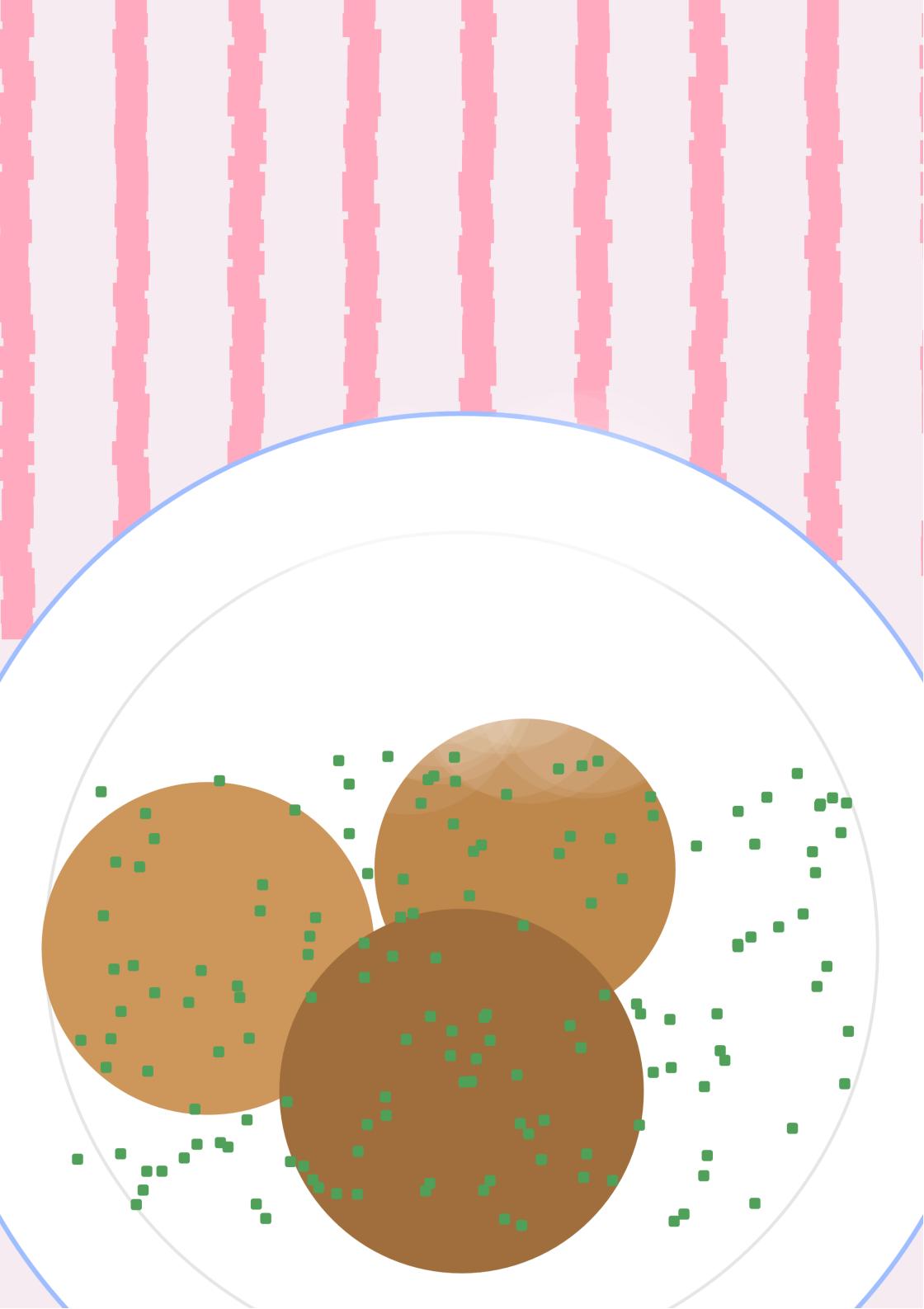
## Étape 5

Formez les galettes directement dans la poêle et faites-les dorer jusqu'à obtenir une belle croûte dorée.



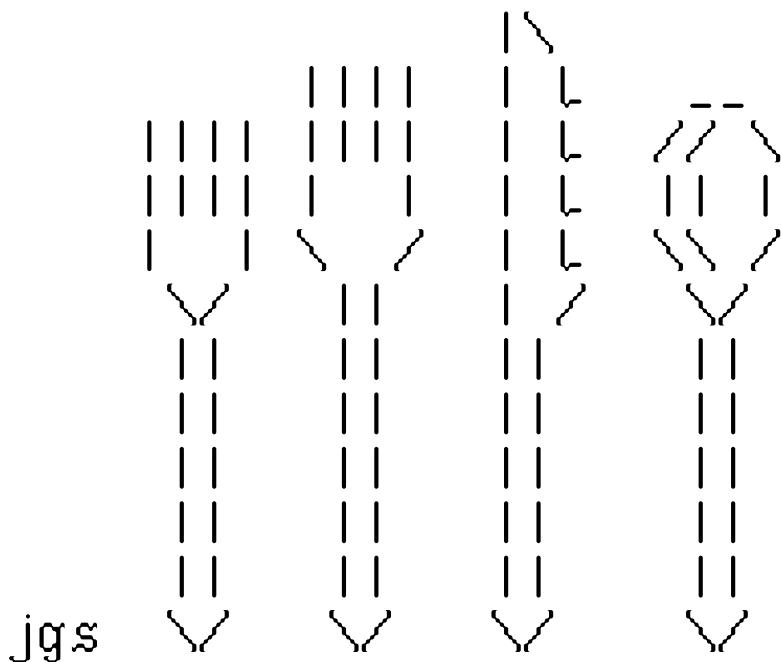
## Étape 6

Servez-les bien chaudes, disposez-les sur une assiette et ajoutez, si vous le souhaitez, de la crème fraîche et un peu d'herbes.









Codé & imprimé à l'ÉSAD Pyrénées Pau

Composé en Scorpius de Sangyé  
Bay Santos, Eva De Luca & Muskan  
Jaffer, créé à l'ESA Le Septantecinq,  
adaptée ici pour nos besoins



