

# Galettes de pommes de terre

Elena Chistiakova

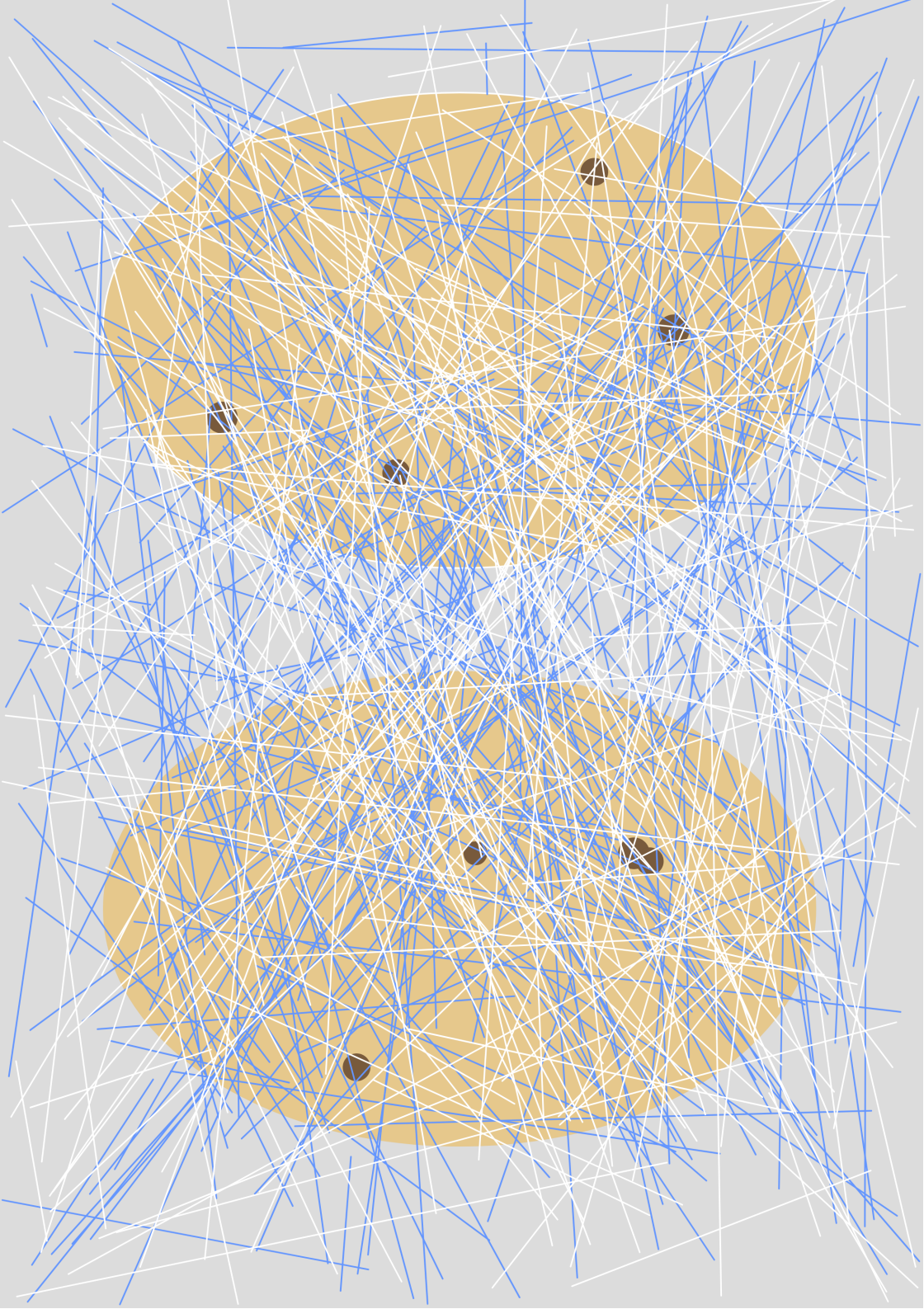
recettes, programmes et codes





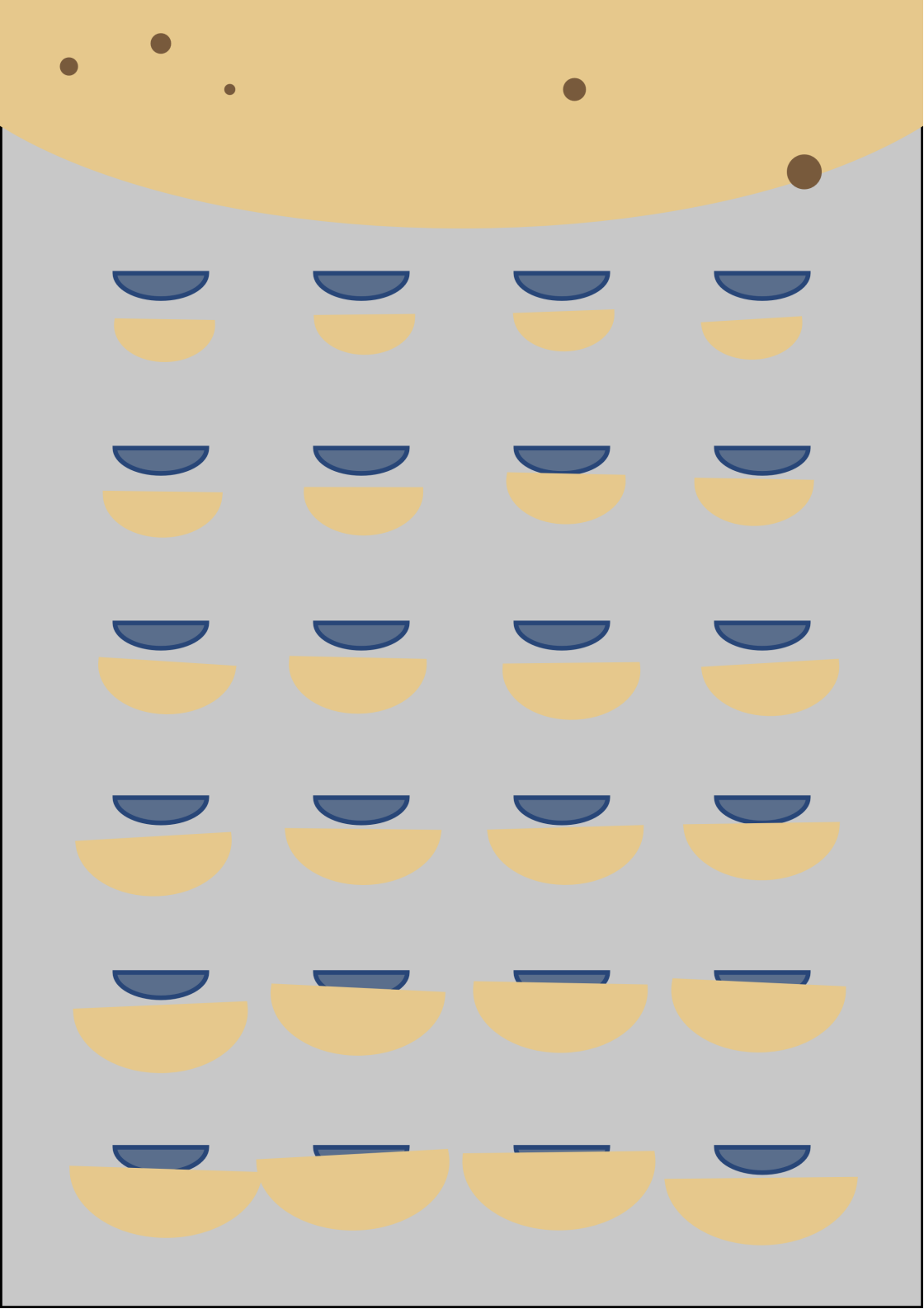
## Étape 1

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



## Étape 2

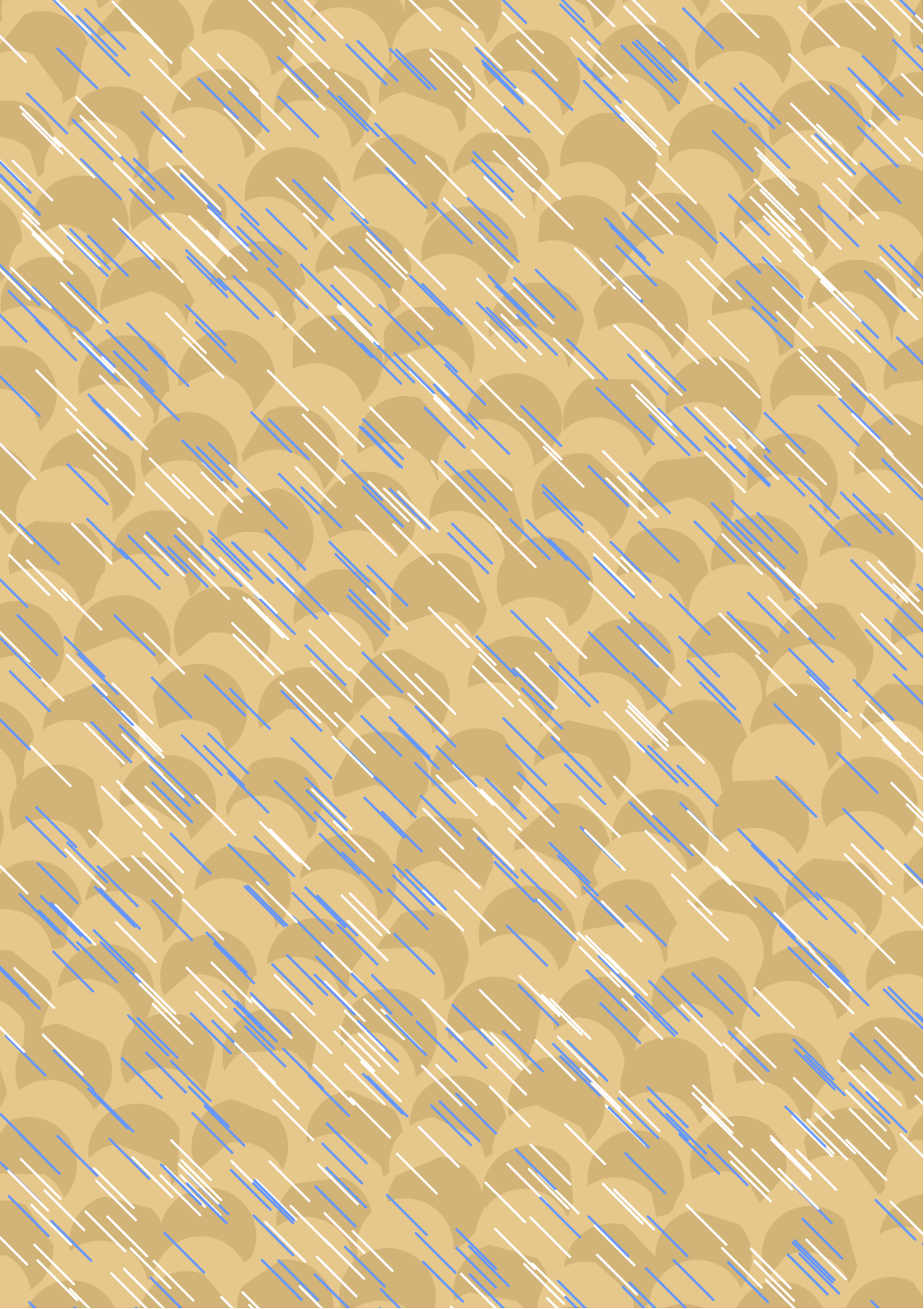
Râpez-les finement. Utilisez une râpe à gros trous et râpez les pommes de terre en longues lamelles.



### Étape 3

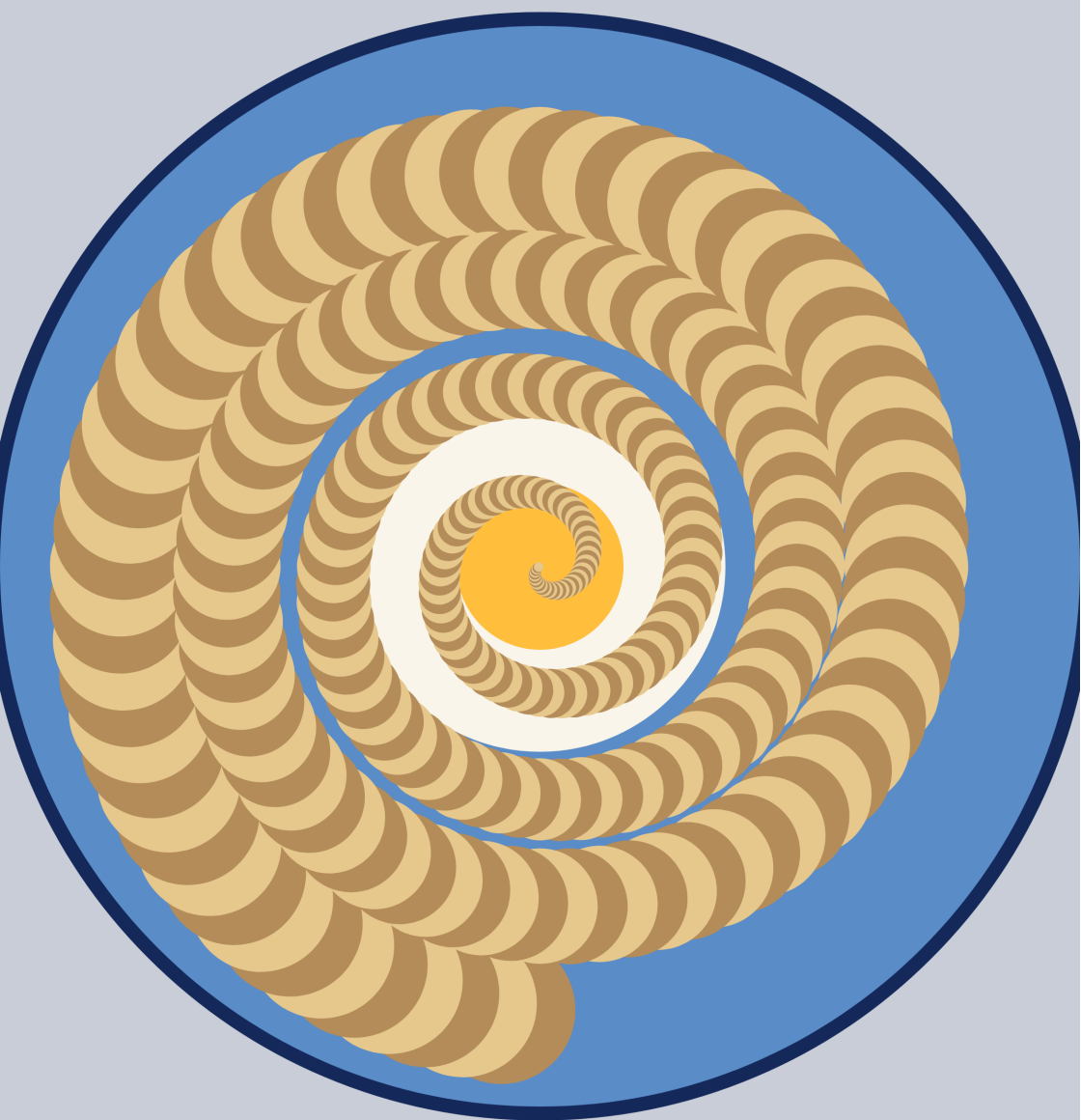
Pressez pour enlever l'excès d'eau. Placez la pomme de terre râpée dans un torchon propre et essorez fortement pour retirer le maximum d'humidité.





## 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

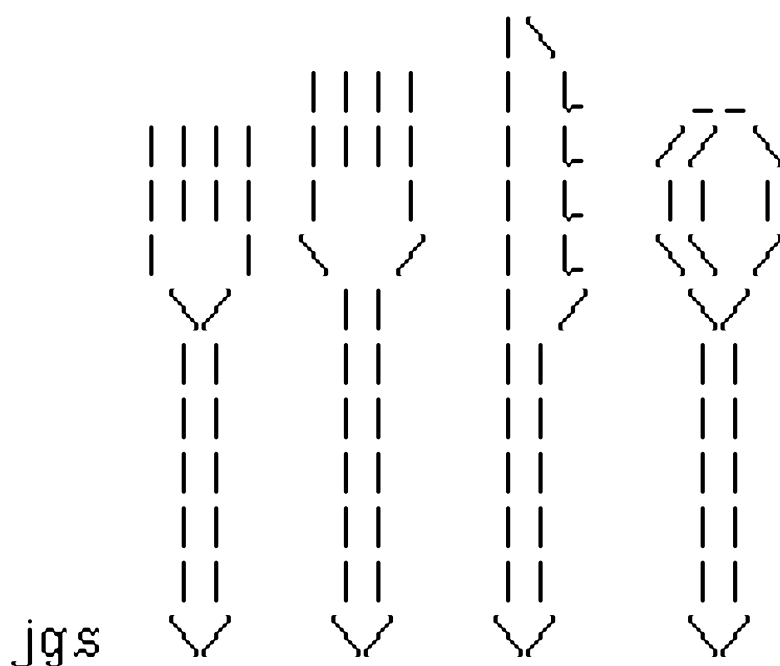
Servez-les bien chaudes, disposez-les sur une assiette et ajoutez, si vous le souhaitez, de la crème fraîche et un peu d'herbes.











Codé & imprimé à l'ESAD Pyrénées Pau

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



