

Grumbeerekiechle... galettes de pomme de terre

Ingrédients

700 gr de pommes de terre
2 carottes
3 oignons nouveaux ou un gros oignon blanc
3 œufs
1/2 bouquet de persil plat haché
1 cuillère à soupe de farine fluide
sel, poivre
20 cl d'huile neutre (type tournesol) environ

Préparation

Difficulté : Facile
Durée préparation : 15 min
Durée cuisson : 10 min
Nombre personnes : 4



Peler les pommes de terre et les carottes. Les râper au robot ou à l'aide d'une râpe moyenne. A l'aide d'un chinois, les presser pour ôter l'excédent d'eau. Les réserver.

Hacher les oignons et le persil assez finement et ajouter au mélange précédent.

Dans un bol, casser les œufs et ajouter une cuillère à soupe de farine. Salez et poivrez.

Incorporer aux pommes de terre/carottes/oignons/persil

Dans une grande poêle, faire chauffer 4 cuillères à soupe d'huile. Lorsque l'huile est bien chaude, placer l'équivalent de 2 cuillères à soupe du mélange à galettes. Abaisser sur 1 1/2 cm. Laisser colorer sur les deux faces. Vous pouvez faire cuire 3 ou 4 galettes en même temps (ça dépend de la taille de votre poêle). Après cuisson, disposer les galettes dans une assiette recouverte de papier absorbant.

Répéter l'opération jusqu'à épuisement du mélange. Pensez à changer l'huile de cuisson souvent (toutes les 2 fournées environ).

Grumbeerekiechle. Quand j'en cuisine, j'ai l'impression de me transformer en mama alsacienne, et de faire à manger pour 10. Les galettes de pommes de terre, faut pas essayer d'avoir des quantités justes (genre, il n'en reste que 1 à la fin du repas), car ça demande un peu de travail et vu la bonne odeur qu'elles laissent dans la maison (surtout dans les cheveux...), mieux vaut en faire une bonne quantité tout de suite. Elles se réchaufferont parfaitement au four (180°C pendant 5 à 10 minutes).

J'ai ajouté quelques carottes de mon panier, pour la couleur et le goût. Dégustez ces Grumbeerekiechle le plus simplement du monde, avec une salade verte, et vous aurez un très bon diner.