

Les «Grumbeerekiechle»

Galettes de pommes de terre

- C'est un plat rustique de l'Est. Dans le passé, on ne mangeait pas de la viande tous les jours et il existe d'innombrables recettes à base d'ingrédients simples: farine, pommes de terre, œufs.

- Ces galettes sont à déguster croustillantes, avec toutes sortes de plats. On peut simplement les accompagner d'une salade verte type scarole.



Durée: préparation et cuisson environ 30 minutes.

Ingrédients 4 personnes:

- 1 kg de pommes de terre.
- 2 œufs entiers.
- 100g de farine.
- 1 gros oignon.
- 1 gousse d'ail.
- 1 bouquet de persil.
- Sel.
- Poivre.
- Noix de muscade râpée.
- 15cl d'huile de tournesol.

Préparation:

- Peler et râper les pommes de terre, avec une râpe fine.
- Presser pour éliminer le jus et l'amidon.
- Ajouter 2 œufs entiers.
- Ajouter l'oignon, l'ail et le persil hachés.
- Ajouter le sel, le poivre et la muscade râpée.
- Mélanger le tout avec une cuillère à soupe.

Cuisson:

- Faire chauffer un peu d'huile de tournesol dans une poêle.
- Former les galettes, à la cuillère sur la poêle, en les retournant après 3 minutes de cuisson.
- Faire égoutter sur du papier absorbant (essuie-tout).