Galettes de pommes de terre

Ingrédients nécessaires

huile : 1 verre(s)
farine : 1cs
pomme de terre : 1kg
sel : 3 pincée(s)
poivre : 3 pincée(s)
muscade : 1 pincée(s)
persil haché : 2cc
oignon : 1
œuf : 2

Préambule

Facile d'acheter des galettes de pommes de terre toutes prêtes, au supermarché. Celles que tu vas réaliser à la maison, toi-même, seront bien meilleures !

ATTENTION :
Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire.Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.

Etape 1

Commence par éplucher toutes les pommes de terre ainsi que l'oignon. Pour les râper, tu peux utiliser une simple râpe ou alors un robot, si tu en as un.

Etape 2

Demande à un adulte de couper les oignons finement et de râper les pommes de terre. Mets le tout dans un grand saladier et mélange.

Lapinou.com
Tous droits réservés - Reproduction interdite

Etape 3

Ajoute le persil haché, la muscade, le sel et le poivre.

Etape 4

Mélange soigneusement.

Etape 5

Verse ton verre d'huile dans une poêle chaude.

Etape 6

Ajoute la farine et mélange. Tu dois ensuite former des boules avant de les mettre à chauffer dans la poêle.

Etape 7

Demande à un adulte d'effectuer la cuisson des galettes. Il faut les faire cuire 15 minutes de chaque côté. S'il n'y a plus assez d'huile dans la poêle, il faut en remettre.
Les galettes se dégustent avec de la salade verte ou encore du fromage. Bon appétit !

Lapinou.com
Tous droits réservés - Reproduction interdite