



<http://hirtzbach.free.fr>

## Galettes de pommes de terre (Hartepfelkiachla)

*Pour 6 personnes – préparation : 45 mn – cuisson : 15 mn*

Grosses pommes de terre : 1,5 kg

Oignons : 2

Echalotes : 2

Blancs de poireau : 2

Oeufs : 4

Huile

Persil, sel, poivre, noix de muscade

Epluchez et lavez les pommes de terre. Râpez-les et mettez-les quelques minutes à égoutter dans une passoire.

Verser le contenu dans une jatte.

Ajoutez les œufs, le poireau. Coupez en petits morceaux les oignons, les échalotes et adjoignez le persil finement haché.

Assaisonnez et mélangez bien.

Formez les petites galettes à l'aide d'une cuillère à soupe et glissez-les dans une poêle avec de l'huile très chaude. Aplatissez-les avec le dos de la cuillère et faites dorer des deux côtés. Servez chaud.

*Ces galettes accompagnées d'une salade verte feront votre dîner.*

*Vous pouvez aussi rajouter à la préparation des restes de jambon ou de champignons.*