

Galettes de pommes de terre aux fines herbes

Pour 4 personnes.

6 pommes de terre moyennes, 6 œufs, 1 c à soupe de ciboulette, 2 c à soupe de persil, sel, poivre, 30 g de beurre.

Eplucher, laver et râper les pommes de terre. Les presser dans un linge pour en éliminer l'eau.
Battre les œufs et les mélanger aux pommes râpées. Ajouter la ciboulette et le persil hachés, assaisonner.
Faire fondre du beurre dans une poêle. Y étaler une partie du mélange et faire cuire d'un côté. Retourner avec une spatule pour dorer l'autre côté. Tenir au chaud et cuire les autres galettes.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.