



## Galette de pomme de terre, jambon et fromage

### LA CUISINE DE BOOMY

*Pour 4 pers / 6 spl par pers*

- 300 gr de pommes de terre
- 250 gr de râpé de jambon blanc fumé
- 40 gr de farine
- 60 gr d'emmental râpé
- 2 œufs
- huile d'olive
- persil
- sel, poivre

Faire cuire les pommes de terre dans une casserole d'eau bouillante, les éplucher et les écraser à la fourchette dans un saladier, réserver.

Battre les œufs rajouter la farine, le sel et poivre, mélanger le tout et verser dans le saladier comportant les pommes de terre. Ajouter alors le jambon, et le fromage. Mélanger afin d'incorporer le tout aux pommes de terre écrasées.

Mette une peu d'huile dans une poêle et former des galettes composées d'une cuillère à soupe de préparation que vous aplatirez à l'aide du dos de la cuillère. Retourner au bout de 2/3 minutes et poursuivre la cuisson de l'autre côté.

Poursuivre ainsi avec la préparation restante et remettant un peu d'huile dans la poêle si nécessaire.

A déguster avec une salade verte.