

► Recettes Santé ► Recettes minceur ► **Plats**

Recette Galettes de pommes de terre à la ciboulette



Note:

Moyenne: 3.5(54 votes)

Temps de préparation:

10 minutes

Temps de cuisson:

5 minutes

Difficulté: Très facile

Budget: Bon marché

Pour 4 personnes

Ingrédients pour Galettes de pommes de terre à la ciboulette

1 pomme de terre
1 oignon
2 oeufs
une demi cuillère à soupe de farine de blé complet
1 demie cuillère à soupe d'huile
1 gousse d'ail
1 cuillère à café de moutarde
poivre
ciboulette

Préparation pour Galettes de pommes de terre à la ciboulette

1. Eplucher, raper et essuyer la pomme de terre avec du papier absorbant.
2. Eplucher et couper finement l'oignon et l'ail.
3. Battre les oeufs et mélanger avec la pomme de terre, la moutarde, le poivre.
4. Former quatre galettes.
5. Les passer dans la farine et les faire cuire à la poêle dans l'huile chaude.
6. Faire dorer 5 petites minutes de chaque côté et retirer.
7. Saupoudrer de ciboulette et servir.

Ingrédients:



Plus de recettes :

