



## GALETTES DE POMMES DE TERRE

Pour 4 personnes

- 600 g pommes de terre, si possible farineuse
- 50 g beurre
- 2 jaunes d'oeufs
- 50 g séré maigre
- 1 botte de ciboulette
- 2 blancs d'oeufs
- beurre à rotir
- Sel, poivre
- 1 Pincée de noix de muscade

### **Recette :**

1. Cuire les pommes de terre non pelées dans un peu d'eau. Les peler encore chaudes et passer à travers le passe-vite
2. Faire fondre le beurre et le mélanger aux pommes de terre. Ajouter les jaunes d'oeufs et le séré maigre. Ciseler la ciboulette et incorporer aux pommes de terre. Assaisonner le tout de sel, poivre et noix de muscade.
3. Juste avant de rôtir, battre les blancs d'oeufs en neige ferme avec une pincée de sel.
4. Mélanger la moitié des blancs d'oeufs aux pommes de terre pour aérer la purée, puis incorporer le reste délicatement avec une spatule en bois.
5. Chauffer une bonne portion de beurre dans une poêle à revêtement anti-adhésif. A l'aide d'une cuillère, former de petits tas de purée de pommes de terre et laisser dorer des deux côtés. Ne pas les retourner trop vite, les galettes pourraient se défaire. Tenir au chaud jusqu'au moment de servir dans le four préchauffé et les recouvrir d'une feuille de ménage.

Mai 2003 - Michel Pahud, Eric Wuthrich, Henri Guggenbuhl