Galettes de pommes de terre

12 galettes Préparation : 20 min - Cuisson : 45 min

Moule utilisé : 12 flower power de Guy Demarle



Mon blog : www.lesdelicesabelle.fr

Mon Instagram : Les délices à Belle (Isabelle Chevrier)



Ingrédients

-700g de pommes de terre

-1 oeuf

-2cs de farine

-200g de gruyère râpé

-2cs de crème fraîche épaisse

-1cs d'huile de tournesol

-Sel, poivre

-1cc d'ail en poudre ou 1 gousse d'ail

Réalisation

- Préchauffer le four à 180°c.
- Poser le moule sur la plaque aluminium perforée.
- Répartir 100g de gruyère râpé dans chaque empreinte.
- Éplucher les 700g de pommes de terre.
- Les râper à l'aide d'un robot et les mettre dans un cul de poule en les pressant entre vos mains pour éliminer le jus.
- Ajouter l'œuf, la farine, la crème fraîche épaisse, l'huile, les 100g de gruyère râpé restant, l'ail, le sel et poivre.
- Mélanger avec une spatule puis répartir la préparation dans chaque empreinte.
- Enfourner +/- 45 min.
- Si les galettes cuisent trop vite (selon la variété des pommes de terre), ajouter une toile de cuisson sur les empreintes.
- Déguster sans attendre et possible de les conserver sous Be Save plus longtemps.