



Recette

Galettes de poireau et pommes de terre

Irrésistiblement bonnes, tranches pour tranches..

45 Min.

Temps de préparation



45 Min.

Temps total



Ingrédients pour 4 personnes

GALETTES

200 g de poireau **De saison**

200 g de pommes de terre à chair farineuse, cuites la veille, épluchées, râpées avec la râpe à rösti

2 cs de beurre

1 cc de sel, poivre

Un peu de noix de muscade

4 oeufs, battus

4 cs de farine

4 cs de beurre à rôtir

SAUCE À LA CRÈME ACIDULÉE

200 g de demi-crème acidulée

1/2 cc de sel, poivre

1/2 bouquet d'herbes mélangées, p. ex. ciboulette, persil, coupées finement

Voici comment faire

1 de 3

Rezeptvideo

2 de 3

GALETTES

Faire revenir le poireau coupé en lamelles dans le beurre chaud. Ajouter les pommes de terre, assaisonner et faire brièvement revenir. Laisser refroidir. Ajouter les œufs et la farine et transformer en une masse homogène. Diviser en 12 portions et former des galettes. Faire griller les galettes pendant env. 4 minutes par côté dans le beurre à rôtir chaud et mettre au chaud jusqu'à ce qu'elles soient servies.

3 de 3

SAUCE À LA CRÈME ACIDULÉE

Bien mélanger tous les ingrédients et servir avec les galettes.