

## GALETTE DE POMMES DE TERRE ET PANAIS

FACILE	Coût faible
Préparation : 20 minutes	Cuisson : 15 minutes
Pour 4 personnes	1 robot pour râper, 1 saladier et une poêle

### Ingrédients :

250 gr de pommes de terre\*\*  
2 cuillères à soupe d'huile d'olive\*\*  
250 gr de panais râpés\*  
4 cuillères à soupe de chapelure  
1 oignon  
1 oeuf battu\*\*  
Sel et Poivre\*\*

### Préparation :

1 - Laver et peler les pommes de terre, l'oignon et les panais.  
2 - Râper le tout en julienne.  
3 - Mélanger dans un saladier les pommes de terre et les panais râpés avec l'œuf, la chapelure le sel et le poivre.  
4 - Former les galettes et les faire cuire à la poêle dans de l'huile d'olive pendant 20 minutes.

\* Produits disponibles dans votre Panier Bio

\*\* Produits disponibles chez Panier Naturel