

GALETTES DE POMMES DE TERRE ET PANAIS

Retrouvez toutes nos recettes sur www.panier-naturel.com

Facile	Coût faible
Préparation : 20 minutes	Cuisson : 20 minutes
4 personnes	1 Robot pour râper, 1 saladier, 1 poêle

Ingrédients :

250 gr de pommes de terre
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
250 gr de panais
4 cuillères à soupe de chapelure
1 oignon
1 œuf 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 le tout dans un saladier avec l'œuf battu, la chapelure, le sel et le poivre.
4 - Former des galettes et les faire cuire à la poêle dans de l'huile d'olive pendant 20 minutes.