

Galettes

légères et savoureuses

4 personnes :

300 g de pommes de terre

3 cuillères à soupe de
parmesan

1 cuillère à soupe de farine

1 cuillère à soupe de lait

1 œuf

Persil

Sel

Huile d'olive extra vierge



GALETTES
légères et
savoureuses

Prépare une purée. Mettre la purée encore chaude dans un bol avec la farine, l'œuf, le parmesan râpé, le persil haché, une pincée de sel et le lait. Mélange pour obtenir un composé homogène. Mouiller les mains avec de l'huile d'olive extra vierge et former des galettes avec le mélange. Les placer sur du papier sulfurisé et les cuire au four préchauffé à 200° pendant environ 20 minutes en les retournant les galettes à mi-cuisson afin qu'elles soient dorées sur les 2 faces.