



## Recette de galettes pommes de terre/poireau



<b>Ingrédients</b>	<b>Matériel</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 3 grosses pommes de terre (300g)</li><li>• 1 à 2 poireaux</li><li>• 100/150g emmental râpé</li><li>• 1 échalote</li><li>• Curry en poudre + coriandre fraîche (option)</li><li>• 2 cuillères à soupe de farine</li><li>• 1 oeuf</li><li>• 5 cuillères à soupe d'huile olive (cuisson)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 1 poêle / casserole</li><li>• 1 cuillère / fourchette</li><li>• 1 écrase pommes de terre</li><li>• Couteau / éplucheur</li></ul>

**Étape 1 :** Eplucher les pommes de terre, les couper en morceaux et les faire cuire pour qu'elles soient tendres

**Étape 2 :** Laver les poireaux et les émincer et les faire fondre dans une poêle avec de l'huile d'olive afin qu'ils soient dorés. Emincer l'échalote.

**Étape 3 :** Egoutter les pommes de terre et les mixer (faire une purée) avec les poireaux, l'échalote, le curry, l'emmental et l'oeuf. Mélanger pour que ce soit homogène. Ajouter la farine. Saler, poivrer

**Étape 4 :** Avec la préparation, façonner des boulettes en les roulant dans votre main et les aplatir légèrement (les mettre dans la farine si vous ne les faites pas cuire immédiatement)

**Étape 5 :** Faire chauffer une poêle et faire dorer les boulettes 3 à 4 minutes de chaque côté

**Étape 6 :** Server les boulettes avec une vinaigrette à base de curry/huile olive/vinaigre balsamique et de la coriandre fraîche.

Vous pouvez accompagner vos galettes d'une salade verte