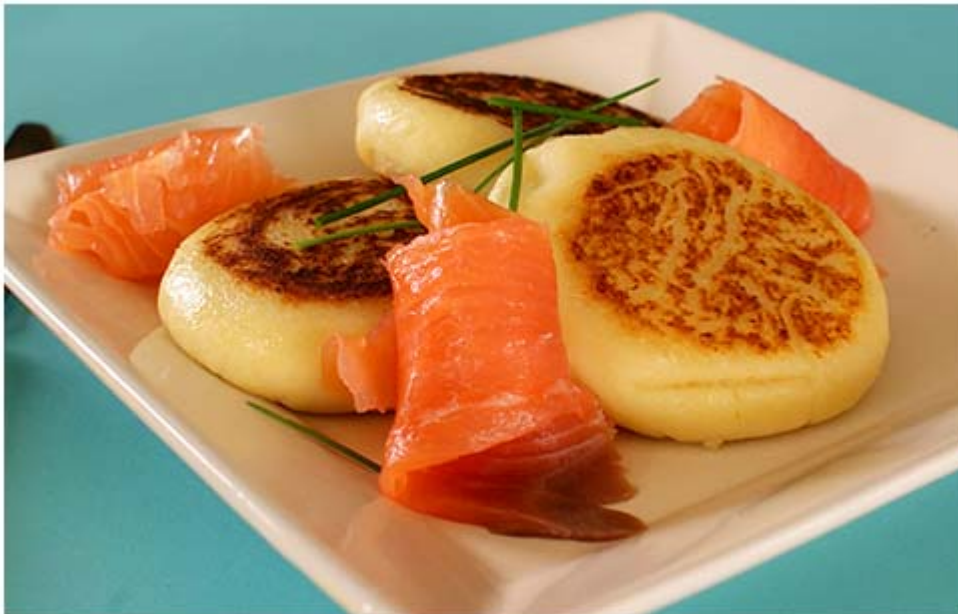


Galettes de pommes de terre

Il y a déjà quelques temps (plusieurs années en fait) que cette recette de **galettes de pommes de terre** traîne sur mon ordinateur... A chaque été, je me rends compte que je l'ai en attente sur mon blog, et à chaque été, je me dis que je la publierai plutôt l'hiver, car cette recette n'est pas très estivale... Mais étant donné qu'à chaque hiver, j'oublie de publier cette recette, j'ai décidé d'arrêter un peu mon cinéma et de la publier un 1er août, comme ça c'est fait et on en parle plus !

Le principe de cette recette est simple : vous réalisez une **purée de pommes de terre** un peu épaisse, vous faites des **galettes** que vous aplatissez un peu, et vous les faites dorer à la poêle quelques minutes. Le résultat s'apparente visuellement à une sorte de **blinis**, sur lesquels vous pouvez tartiner ce que vous voulez, vous pouvez aussi l'utiliser comme une **tartine** et mettre des tranches de saumon fumé dessus.

Au niveau de la texture, on est bien sur une **purée** à la fois moelleuse et un peu humide, et consistante, qui se tient bien, au bon goût de pomme de terre ! Je n'avais jamais goûté ça auparavant, mais j'avoue que le résultat m'a vraiment plu ! Pour information, j'ai servi ces **galettes** en tant qu'entrée, deux galettes par personne suffisent largement dans ce cas.



Préparation : 20 min

Cuisson : 25 min

Ingrédients pour 3 à 4 personnes :

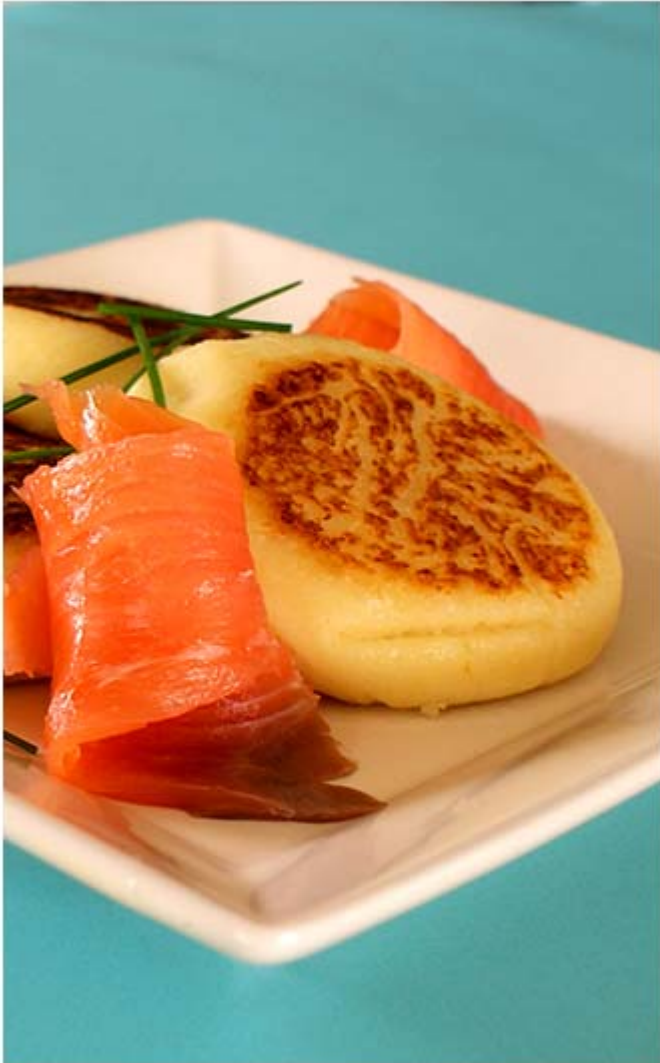
550 g de pommes de terre à purée

125 g de farine

30 g de beurre à température ambiante

1 cuillère à café de sel

2 cuillères à soupe d'huile de tournesol



Préparation :

1. Pelez les pommes de terres et coupez-les en cubes.
2. Plongez-les 20 minutes dans une casserole d'eau bouillante non salée. Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau, elles doivent être bien cuites.
3. Égouttez-les puis réduisez-les en purée à l'aide soit d'une fourchette, soit d'un presse-purée ou d'un moulin à légumes. Dans tous les cas n'utilisez jamais un mixeur pour faire une purée de pommes de terre !
4. Coupez le beurre en petits dés, puis incorporez-le à la purée refroidie.
5. Ajoutez ensuite la farine et le sel, puis formez avec vos mains des galettes d'environ 2 cm d'épaisseur.
6. Pour la cuisson, faites chauffer dans une grande poêle une cuillère à soupe d'huile, puis ajoutez les galettes de pommes de terre. Faites les dorer pendant 3 minutes sur chaque face, elles doivent être légèrement croustillantes à l'extérieur.
7. Servez-les chaudes accompagnées d'une salade verte, de tranches de saumon fumé et de rondelles de citron, ou encore de [pâte à tartiner aux poireaux](#) !