



# Galettes de pommes de terre et carottes

NinonLou




J'adore lister toutes les préparations que je maîtrise (viandes, poissons, accompagnements...) ça me permet de faire des associations différentes à chaque fois.

Cependant depuis quelques temps, j'avais l'impression de manger régulièrement la même chose, alors j'ai essayé d'innover un peu avec un accompagnement que je n'avais jamais réalisé : les galettes de pommes de terre et carottes !

## Les ingrédients (pour 6 galettes) :

- 3 carottes
- 5 petites pommes de terre
- 1 petit oignon
- 3 branches de persil
- Ciboulette
- 1 oeuf
- Emmental râpé
- Sel/poivre
- Huile d'olive

Un plat économique  
et facile à réaliser  
!



Attention aux  
doigts lorsque  
vous râpez  
les légumes !

## La préparation des légumes :

- Commencez par laver les carottes, pommes de terre, et les herbes fraîches
- Épluchez ensuite vos oignons, et ciselez-les
- Épluchez vos carottes et vos pommes de terre, et râpez-les
- Coupez finement vos herbes fraîches



#### La réalisation des galettes :

- Dans un cul de poule, cassez un œuf et battez le
- Incorporez-y les pommes de terre, les carottes râpées et les herbes fraîches
- Ajoutez l'emmental râpé (10g dans mon cas, ajustable en fonction de vos goûts)
- Salez, poivrez et mélangez

Pas fan de l'emmental ?  
Optez pour de la mozzarella !



#### La cuisson de vos galettes :

- Sur du papier cuisson ou plaque en silicone, appliquez au pinceau un peu d'huile d'olive
- Puis avec un emporte pièce, faites vos galettes (3cm d'épaisseur) n'hésitez pas à bien tasser la préparation pour un beau résultat
- Enfouez pendant 15 minutes à 200°, sortez les du four, retournez les galettes puis ré enfouez pendant 10 minutes à 200°

Vos galettes sont prêtes !

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur [zodiosphere.fr](https://www.zodiosphere.fr)