Palets de pommes de terre

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 800 g de pommes de terre,
- 1 oignon moyen,
- 2 œufs,
- 10 cl d'huile,
- Persil haché, sel fin, poivre, muscade.

Préparation : 15 min. Cuisson : 15 min.

Laver et éplucher les pommes de terre. Les râper sur une râpe pas trop fine. Laisser égoutter pendant quelques minutes dans une passoire. Verser dans une terrine.

Ajouter les œufs entiers, l'oignon haché, le persil et assaisonner. Malaxer à la fourchette. La préparation s'oxyde rapidement et prend une teinte brunâtre, c'est normal.

Faire chauffer de l'huile dans une large poêle. Déposer avec une cuillère bien remplie de petits tas d'appareil, étaler pour donner une galette de 5 mm d'épaisseur. Cuire des deux côtés pour obtenir une surface croustillante, en huilant de nouveau la poêle quand c'est nécessaire.

Mettre les galettes à égoutter sur une grille. Dresser sur un plat chaud.

Remarques : On peut ajouter des morceaux de champignons à la préparation. Ces galettes, à servir en accompagnement d'une viande ou seules avec une sauce, peuvent aussi se faire cuire dans un moule à gaufres.