

GALETTE DE POMME DE TERRE

Préparation : 1h

2 personnes:

- 500 g de pommes de terre
- 1/4 de botte de persil
- 3 œufs crus
- 1 gousse d'ail
- 1 sachet de safran
- Du sel
- Du poivre
- De l'huile
- 50 g de viande hacher
- De la crème fraîche (deux cuillerée a soupe seulement)
- 50 g de champignon
- De la chapelure mélanger a un peu de farine
- Du fromage a râpé (gruyère)

1. Éplucher et faire bouillir les pommes de terre dans une casserole.
2. Une fois les pommes de terre cuites, les passer à la moulinette, dans un saladier ajouter ensuite deux œufs crus, le safran, l'ail écrasé, le persil haché et sel poivre et le fromage râpé mélanger le tous et laisser refroidir ensuite réservé la farce .
3. Dans une poêle mettre les champignons, la viande hachée la mariner d'épice paprika poivres , safran , sel mettre à cuire pendant 10 min puis rajoutez la crème fraîche laisser cuire à feu moyen pendant 5 min.
4. Ensuite prendre une petite poignée de votre farce, la mettre en boule et l'aplatir avec les paumes des mains , au centre de la farce mettre une cuillerée à café du mélange de viande hacher puis refermer la farce et l'aplatir à nouveau légèrement.
5. Tremper votre boulette dans un œuf battu puis dans la chapelure.

6. Ensuite la faire frire dans une poêle remplie d'huile bien chaude, faire dorer des deux cotés de la markouda . Renouveler l'opération jusqu'à épuisement de la purée.