

metro



Galettes de pommes de terre

Évaluer cette recette ☆☆☆☆☆ 0 Vote

4 GALETTES | 0:10 PRÉPARATION | 0:08 CUISSON | 0:18 TEMPS TOTAL

Ingrédients

250 ml Purée de pommes de terre
(1 tasse)

80 ml Fromage Gruyère, râpé
(1/3 tasse)

30 ml Oignons verts, hachés
(2 c. à soupe)

Qté suff. chapelure

Qté suff. huile de canola

Préparation

Mélanger le fromage et les oignons verts au reste de pommes de terre.

Façonner en galettes.

Enrober de chapelure.

Dans une poêle, à feu moyen-vif, faire chauffer l'huile puis faire frire les galettes

2-4 minutes de chaque côté ou jusqu'à belle coloration.

Source : Metro

Accords vins et mets



Fruité et vif

Ces vins ou cidres secs possèdent un nez aux arômes de fruits et de fleurs tout en offrant une certaine richesse en bouche. Leur acidité leur procure une agréable vivacité.

Catégories de produits : vin blanc, champagne et mousseux, cidre.

© Société des alcools du Québec, 2007

Mentions légales

Metro Richelieu inc. , ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
