Galette de pommes de terre.

Plats de résistance

Posté par: franck

Publiée le : 15/11/2005 13:24:31

Des pommes de terre. Du lait. Du beurre demi-sel. Un feu de bois.

TrÃ"s simple!

Mettre les pommes de terre une \tilde{A} une dans du papier d'aluminium ($Le~c\tilde{A}~t\tilde{A}@$ mate vers $l'ext\tilde{A}@rieur$). Puis les mettre dans le feu. Attendre qu'elles soient cuites. Pour le savoir, piquer un couteau dans la pomme de terre.

Couper les pommes de terre en deux, et avec une petite cuillère, enlever la chair et la mettre dans un saladier. Puis mettre une bonne noix de beurre. Mélanger le tout, et rajouter un peu de lait pour la rendre plus souple.

Mettre la purée de pomme de terre dans les petits moules (une centaine de grammes environ par moule).

Faire dorer les galettes dans le four.

Franck

http://www.agmp.org 7/11/2025 12:37:25 - 1