

Galette de pommes de terre.

Plats de rÃ©sistance

PostÃ© par: franck

PubliÃ©e 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 Ã une dans du papier d'aluminium (*Le cÃ´tÃ© mate vers l'extÃ©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 cuillÃ¨re, enlever la chair et la mettre dans un saladier. Puis mettre une bonne noix de beurre. MÃ©langer le tout, et rajouter un peu de lait pour la rendre plus souple.

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

Faire dorer les galettes dans le four.

Franck