

GALETTES DE POMMES DE TERRE AU PARMESAN

- **Type de plat** : Plat principal
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 30 min
- **Temps de cuisson** : 30 min
- **Pays** : France



Ingrédients pour une douzaine de petites galettes

- **300 gr de pommes de terre type Charlotte**
- **1 gousse d'ail**
- **1 branche de romarin**
- **Gros sel**
- **1 c à soupe d'huile d'olive**
- **1 jaune d'œuf**
- **Le zeste d'un citron**
- **50 gr de parmesan fraîchement râpé**

Etapes de préparation

1. Laver les pommes de terre. Ne pas les éplucher. Les mettre dans une casserole avec la branche de romarin, la gousse d'ail entière et épluchée, une cuillerée à soupe de gros sel. Recouvrir d'eau froide. Porter à ébullition et cuire durant une vingtaine de minutes à découvert. Ou plus selon la grosseur des pommes de terre. Vérifiez la cuisson en plantant la lame d'un couteau dans une pomme de terre.
2. Les égoutter et laisser tiédir quelques minutes. Juste pour ne pas trop se brûler les doigts en les épluchant. Elles doivent être encore chaudes pour faire le mélange.
3. Les éplucher, les couper en morceau et les mettre dans un récipient. Écraser au presse-purée. Ajouter les zestes de citron, l'huile d'olive, le jaune d'œuf et 40 gr de parmesan, l'un après l'autre, en mélangeant bien entre chaque ajout.
4. Étaler cette purée sur un papier film, sur une épaisseur d'1,5 cm environ. Couvrir et entreposer au réfrigérateur au moins 2 heures.
5. Préchauffer le four à 200°C.
6. Découper des galettes de pommes de terre à l'aide d'un emporte-pièce. Les disposer délicatement sur une plaque couverte de papier cuisson. Saupoudrer d'un peu de parmesan. Enfourner pour une douzaine de minutes. Plus ou moins selon la taille.
7. Servir immédiatement.

