

Galettes de pommes de terre au cheddar fort, oignons verts, crème sûre ciboulette fraîche |

Recette pour 12 tapas

Description

Rapide, facile, délicieux, voilà en quelques mots une recette qui fera sensation autour de vous!

Ingrédients

Galettes de pommes de terre

- 900 Gr Pommes de terre yukon gold
- 50 Gr Fromage vieux cheddar
- 50 Gr Parmesan râpé
- 3 Unité(s) Oignon vert
- 0.50 Cuil. à soupe Poudre d'oignon
- 30 Gr Farine
- 2 Unité(s) Oeuf
- 5 Gr Sel
- 3 Gr Poivre blanc

- Sel et poivre
- Huile végétale

Crème sûre ciboulette

- 250 Ml Crème sûre
- 1 Unité(s) Ail haché
- 10 Brin(s) Ciboulette
- 1 Unité(s) Jus de citron
- 1 Unité(s) Zeste(s) de lime

- Sel et poivre
- Huile végétale

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

Mise en place

Épluchez et râpez les pommes de terre, pressez-les fortement dans un linge propre, de manière à les assécher au maximum. Râpez le cheddar fort avec la même râpe que les pommes de terre. Ciselez l'oignon vert, cassez les oeufs, puis battez-les légèrement avec un fouet. Ciselez finement la ciboulette.

Galette de pommes de terre

Dans un grand bol, placez les pommes de terre râpées, ajoutez le fromage râpé, l'oignon vert, la poudre d'ail, la farine, le sel, le poivre, et les oeufs battus. Mélangez bien l'ensemble.

Dans une poêle chaude avec de l'huile végétale, déposez à l'aide d'une cuillère à soupe de petits tas de ce mélange, écrasez-les légèrement pour former des petites galettes individuelles. Assurez-vous d'une belle coloration puis retournez-les. Une fois bien dorées des deux côtés, posez vos galettes sur un papier absorbant. Il ne vous restera qu'à les passer au four 4 à 5 minutes avant de les servir.

Crème sûre ciboulette

Mélangez la crème sûre dans un bol avec le jus de citron, le sel, le poivre, zestes de lime et l'ail haché. Ajoutez la ciboulette finement ciselée, mélangez bien puis versez la crème sûre dans un bol

pour la servir.

Montage

Sur une planche en bois, disposez joliment les galettes de pommes de terre, agrémentez de ciboulette ciselée. Au centre, déposez votre bol de crème sûre ou bien directement sur les galettes.

Bon appétit!