

Galette de pommes de terre.

Ingrédients :

250 g de pommes de terre

150 g de farine

2 œufs

125 g de beurre

1 jaune d'œuf pour la dorure

sel

Cuire les pommes de terre à l'eau salée. Les éplucher et les écraser à la fourchette ou au pilon à purée. Ajouter le beurre coupé en dés, un œuf, le sel, la farine. bien pétrir la pâte. Laisser reposer 1 heure.

Etaler la pâte sur une épaisseur d'un centimètre environ. Dorer à l'œuf. Cuire 25 à 30 minutes à four chaud et servir tiède.

