



### **GALETTES DE POMMES DE TERRE A LA PARMENTIER**

Ce plat peut se consommer en entrée ou en dessert :

- Pommes de terres 1 kg environ
- Jaunes d'œufs (1 pour 100 g de pulpe de pomme de terre)
- sel pour une entrée
- sucre et parfum au choix (fleur d'oranger, vanille ...) s'il s'agit d'un dessert.
- beurre

Faites cuire des pommes de terre non épluchées au four pendant 40 mn.

Retirez la peau et mélangez la pulpe avec les jaunes d'œufs.

Salez ou sucrez selon la destination du plat, ajoutez éventuellement le parfum

Pétrissez et ajoutez du beurre jusqu'à obtenir la consistance d'une pâte.

Aplatissez de manière à obtenir un disque de 4 cm d'épaisseur et déposez la galette dans un plat à tarte beurré.

Décorez avec la pointe d'un couteau, dorez à l'œuf.

Faites cuire à four chaud.

D'après l'ouvrage : **La Brie Gourmande**  
C Cajat Editions Amatteis