

Galette de pomme de terre et Butternut



Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Ingrédients :

- 4 pommes de terres
- 700g de butternut
- 3 oignons
- 2 oeufs
- 3 cuillères à soupe de farine
- Huile

Préparation :

1. Laver, éplucher et râper finement la pomme de terre, l'oignon et la butternut
2. Ajouter la farine, les oeufs, un peu sel, de poivre et bien mélanger
3. Dans une pêle, porter à ébullition un peu d'huile puis y déposer 4 cuillères à soupe de la

Galette de pomme de terre et Butternut

préparation

4. Faire bien dorer les galettes d'un côté, les retourner et laisser dorer sur l'autre face et les sortir
5. Recommencer jusqu'à épuisement de la pâte
6. Les servir bien chaudes

Il est possible de remplacer la butternut par du potimarron, du jack be little ou encore du patidou