

# Galettes de pommes de terre au confit d'oignon

---

Préparation : 15 min

Cuisson : 20 min + 15 min

Portions : 4/6



## INGREDIENTS

- ❖ 5 pommes de terre
- ❖ 3 C. à S. de confit d'oignon
- ❖ Huile d'olive
- ❖ Sel, poivre
- ❖ Persil
- ❖ Crème végétale d'avoine

## PREPARATION

- Peler les pommes de terre, les rincer, les couper en morceaux et les faire cuire à l'eau ou à la vapeur
- Dans un saladier, écraser les pommes de terre à la fourchette
- Ajouter le sel, le poivre, le confit et bien mélanger
- Ajouter l'huile d'olive, le persil haché
- Bien mélanger. Si trop sec, ajouter une peu de crème végétale, si trop humide, utiliser de la farine
- Façonner des galettes de 1cm d'épaisseur et les faire revenir dans de l'huile chaude
- Répartir joliment dans un plat et réserver au chaud