**Galettes de pomme de terre**

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 25 min

Temps de cuisson : 10 min

* **Ingrédients**
* 7 pommes de terre
* 3 oignons
* 1 œuf
* 3 cuillères à soupe de farine
* Poivre
* Sel

Huile

**Préparation**

Éplucher les pommes de terre et l'oignon et les râper finement. Il faut retirer l'excédent d'eau.

Ajouter la farine, l’œuf, un peu de sel et de poivre. Bien mélanger l'ensemble.

Dans une poêle, porter à ébullition un peu d'huile puis y déposer 4 cuillères à soupe de la préparation.

Faire bien dorer les galettes d'un côté, les retourner et laisser dorer sur l'autre face. Les sortir.

Recommencer jusqu'à épuisement de la pâte.  
Disposer les galettes sur un plat de service. Les servir bien chaudes avec une sauce aux champignons.