

Galettes de pommes de terre au thon



45min



4 pers.

Ingrédients

- 1 boîte de thon au naturel
- 1 kg de pommes de terre
- 2 oeufs
- 1 gousse d'ail
- Ciboulette
- Chapelure
- Sel et poivre

Réalisée avec



Préparation

- Laver les pommes de terre, les cuire à l'eau avec la peau. Les éplucher puis les écraser à la fourchette jusqu'à obtenir une purée.
- Dans un récipient, mélanger la purée, le thon égoutté, un œuf légèrement battu et une gousse d'ail écrasée. Ajouter un peu de ciboulette hachée. Saler et poivrer.
- Préparer une assiette avec de la chapelure, puis une autre avec un œuf battu.
- Prélever la farce pommes de terre/thon et former des galettes.
- Les retourner dans l'œuf battu puis dans la chapelure.
- Faire dorer quelques minutes chaque côté des galettes dans une poêle huilée bien chaude.
- Déposer sur du papier absorbant et déguster !