

Galettes de pomme de terre, navet, persil et leur salade

Quantité

2 personnes

Ingrédients

- 700 g de pommes de terre
- 500 g de navet
- 200 g d'oignon
- 2 CAS de persil haché
- 2 œufs
- beurre et huile d'olive
- sel, poivre, noix de muscade
- salade et vinaigrette



Préparation

1. Nettoyez, épluchez et râpez les pommes de terre et les navets ;
2. Hachez les oignons et le persil ;
3. Mélangez tous les légumes avec les oignons hachés, les œufs et le persil pour obtenir un appareil homogène ;
4. Assaisonnez de sel, poivre et noix de muscade ;
5. Formez des galettes et cuisez-les dans une poêle avec une noix de beurre ;
6. Dégustez avec une salade assaisonnée en accompagnement ;
7. Bon appétit !

