

# GALETTE de POIREAUX & POMMES de TERRE

---

## **INGREDIENTS** : Pour 6 personnes

- 5/6 pommes de terre moyennes,
- 4/5 blancs de poireaux,
- 2 oeufs entiers,
- sel, poivre,
- huile d'olive.

## **PREPARATION** :

- Préchauffer le four à 210 °C [ thermostat 7] galette-poireaux-pommes-de-terre.jpg
- Laver, éplucher les pommes de terre, les râper (grosse grille)
- Laver et émincer les blancs de poireaux, les faire revenir doucement dans une poêle avec un filet d'huile d'olive, tout en remuant pendant 7 à 8 mn.
- Dans un saladier, mélanger les pommes de terre râpées et les blancs de poireaux, casser les 2 oeufs, les ajouter à la préparation, saler, poivrer.
- Verser le tout dans un moule à manqué légèrement beurré.
- Faire cuire environ 30/40 mn à 210°, vérifier la cuisson au bout de 20 mn, baisser à 180° si besoin.
- Déguster avec une salade.