

Galettes au surimi



Aujourd'hui je vous propose un délicieux accompagnement ! Des galettes très facile à réaliser au surimi ! Ces galettes plairont aux petits comme aux grands. Elles sont très savoureuses, très gourmandes, en gros il est difficile d'y résister ! Une recette simple et délicieuse !

Pour 4 personnes

Ingrédients:

500g de pommes de terre

12 bâtons de surimi (soit 200g)

2c. à soupe de persil ou de ciboulette

1 échalote

60g de beurre

Huile

Sel, poivre

Préparation:

Pelez et coupez les pommes de terre en cubes. Faites-les cuire à l'eau durant 15 à 20min à partir de l'ébullition. Egouttez et écrasez-les à la fourchette dans un saladier en les mélangeant avec 30g de beurre.

Ajoutez l'échalote pelée et hachée. Hachez le surimi et ajoutez-le lui aussi aux pommes de terre. Assaisonnez de sel, de poivre et des herbes ciselées. Façonnez des galettes et entreposez-les au réfrigérateur pour 1H.

Chauffez une grande poêle avec 20g de beurre et un filet d'huile. Posez délicatement les galettes à l'aide d'une spatule et dorez-les environ 3min de chaque côté à feu moyen en ajoutant le reste de beurre et un peu d'huile avant de les retourner.

Servez bien chaud avec une salade.