

## Galettes de pommes de terre anglaises (potatoes cakes)



Cette semaine j'ai eu une envie de galettes de pommes de terre et je me suis rappeler que j'avais enregistré une recette du site [Odélices](#) qui était donc celle-ci. Ces galettes sont vraiment délicieuses, moelleuses, savoureuses, j'ai adoré et il n'y avait pas que moi d'ailleurs. C'est une très bonne idée pour accompagner poisson, viande ou même des légumes.

### **Pour environ 12 galettes**

#### **Ingrédients:**

500g de pommes de terre

1 oeuf

25g de beurre doux + pour la cuisson

100g de farine

1 pincée de noix de muscade

2 pincées de sel

Poivre

#### **Préparation:**

Pelez les pommes de terre et lavez-les. Coupez-les en 4 (on ne doit pas avoir de trop gros morceaux).

Plongez-les dans une grande casserole d'eau froide et portez à ébullition. Laissez cuire 20 min sur feu moyen, jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

Egouttez les pommes de terre et écrasez-les à la fourchette pour les réduire en purée.

Versez cet écrasé de pommes de terre dans un saladier et incorporez-y l'oeuf battu, le beurre fondu, le sel, du poivre, la noix de muscade et la farine. Mélangez bien, vous devez obtenir une pâte épaisse.

Faites fondre le beurre dans une poêle. Formez des quenelles avec la purée à l'aide de deux cuillères à soupe, et faites-les cuire dans le beurre fondu et chaud.

Servez les galettes chaudes, saupoudrées de fleur de sel, en accompagnement.