

Galette épinards



pomme de terre

INGRÉDIENTS pour 4 personnes

- 4 pommes de terre
- 2 champignons frais
- 2 œufs
- 100 g d'épinards
- 100 g de chapelure
- 10 cl d'huile

ÉTAPES

1. Faire cuire les pommes de terre épluchées dans une eau légèrement salée. Égoutter et écraser les pommes de terre. Réserver.
2. Faire revenir les champignons, les épinards dans une poêle pendant 5 minutes, réserver.
3. Dans une jatte, mettre la purée, les œufs. Saler et mélanger.
4. Composer des galettes en mélangeant les champignons, les épinards avec la purée de pomme de terre.
5. Recouvrir les galettes de chapelure et faire frire quelques secondes dans de l'huile ou dans une friteuse.
6. Servir les galettes immédiatement.