



Galettes de pommes de terre à l'ail



Croustillante à l'extérieur et fondante à l'intérieur, LE MUST : la galette de pommes de terre à l'ail une nouvelle façon de manger des patates ! Vous pouvez soit réaliser ces galettes en incorporant directement dans votre préparation la [sauce à l'ail](#) ou alors vous pouvez déguster les galettes en les trempant dans la sauce pendant votre repas. A votre convenance, mais croyez-nous, vous allez adorer.

INGREDIENTS

- Pommes de terre
- Sel/poivre
- Huile de cuisson
- Sauce à tremper à l'ail La Fraîch' Touch

PREPARATION

1. Épluchez et râpez les pommes de terre.
2. Pressez-les pour enlever l'excès d'eau.
3. Dans un bol, mélangez les pommes de terre râpées avec la sauce à l'ail, le sel et le poivre.
4. Prenez une portion du mélange et formez des galettes de taille égale.
5. Faites chauffer un peu d'huile dans une poêle à feu moyen.
6. Faites cuire les galettes quelques minutes de chaque côté jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes à l'extérieur.
7. Servez chaud, soit en trempant dans la sauce à l'ail, soit avec la sauce déjà incorporée.

