

recette pour 6 galettes pomme de terre betterave

1 petit kg de pomme de terre

1 betterave rouge

1 oignon

1 petit suisse maison

2 oeufs

sel

herbe de provence

Eplucher puis râper les pommes de terre, râper ensuite l'oignon, et la betterave.

Mettre le tout dans un saladier, et incorporer le petit suisse, puis les oeufs un à un, et assaisonner avec les herbes de provence et le sel.

A ce moment-là on peut utiliser deux modes de cuissons , soit à la poêle anti adhésive: dans ce cas, mettre un petit tas dans la poêle bien chaude, bien appuyer sur la râper et laisser cuire deux minutes, retourner et faire cuire l'autre face deux minutes, réserver dans un four à 100°C le temps de cuire le reste.

Cuisson au four, faire des petits tas, ou étaler en une grande bande les légumes râpés et enfourner dans un four préchauffer à 180°C et laisser cuire pendant 30 minutes.

Au moment de servir, parsemer la râper chaude d'une belle couche de gruyère râpé au contact du chaud le gruyère va légèrement fondre, et déguster.