

# Les petits plats

## Les galettes de pommes de terre au bacon

J'ai réalisé cette recette à l'aide de mon thermomix mais vous pouvez également la faire sans, cela vous demandera juste un peu plus de temps...

### *Pour environ 25 galettes :*

1kg de pommes de terre  
2 oignons  
2 oeufs  
80 g farine  
Du persil  
25 tranches de bacon  
Sel, poivre

### *Préparation :*

Épluchez vos pommes de terre et vos oignons.  
Lavez les pommes de terre et coupez les grossièrement .  
Faites de même pour les oignons.

Si comme moi vous avez la chance d'avoir un thermomix à disposition, mettez tous les ingrédients (sauf le bacon) à l'intérieur et mixer 15 secondes à vitesse 6.  
Si la pâte vous semble trop liquide vous pouvez ajouter de la farine.

Si vous n'avez pas de thermomix, il faut alors râpez vos pommes de terre et les ajoutez à vos oignons émincés. Ajoutez les oeufs, la farine, le persil et salez, poivrez.  
Ici aussi si la pâte vous semble trop liquide vous pouvez ajouter de la farine.

Dans une poêle, faites chauffer un peu d'huile et formez ensuite vos galettes avec votre préparation. Ajoutez une tranche de bacon sur chaque galettes et laissez dorer des 2 côtés.

Dégustez chaud avec une salade...

Si vous avez des questions n'hésitez pas à me contacter à l'adresse suivante :

***deliceyeux@gmail.com***

Délicieusement, Marine.

<http://deliceyeux.over-blog.com>

*Delice-Yeux©*