



## GALETTES DE PDT AUX LARDONS

### **Ingrédients pour 12 petites galettes :**

500 g de pommes de terre  
1 oignon  
3 œufs entiers  
2 cs de farine  
200 g de lardons allumettes  
2 cs d'emmental râpé  
Sel, poivre, persil

### *Préparation*

Commencez par éplucher vos pommes de terre et découpez-les en quatre. Faites-en de même avec l'oignon. Placez l'ensemble dans le bol du robot puis mixez pendant 1 minutes / vitesse 4.

Déposez l'ensemble de la préparation dans une passoire et laissez égoutter pendant 1h00 au minimum.

Versez dans un saladier les pommes de terre de râpées / oignon, les œufs, la farine, les lardons et l'emmental râpé, puis mélangez bien.

J'ai utilisé mon appareil « crêpes party » en utilisant les petites empreintes (6) pour cuire les galettes de pomme de terre, mais vous pouvez aussi utiliser une poêle bien chaude avec de l'huile.

***Bon appétit !***