

GALETTES DE POMMES DE TERRE (HASH BROWNS)

(Donne 8 galettes)

900g (32oz) de pomme de terre

1 c. à thé de sel

1/2 c. à thé de poudre d'oignon

Huile de pulvérisation d'avocat (ou une autre huile de pulvérisation de votre choix)

2 oignons verts hachés pour garnir (facultatif)

-Préchauffer le four à 450°F (230°C)

-Peler les pommes de terre.

-Recouvrez simplement les pommes de terre d'eau, portez à ébullition et cuisez 5 minutes, puis éteignez le feu et laissez reposer dans l'eau pendant 5 minutes.

-Rincer les pommes de terre sous l'eau froide.

-Râper les pommes de terre dans un bol.

-Placer dans un torchon propre (pas de papier absorbant) et pour éliminer l'excès d'humidité.

-Remettre dans le bol, ajouter le sel et la poudre d'oignon et bien mélanger.

-Tapisser une plaque à pâtisserie de papier-parchemin.

-Vaporiser d'huile le papier-parchemin.

-Faire 8 galettes, bien les compressées (j'ai utilisé un moule pour faire cuire les oeufs).

-Vaporiser légèrement le dessus des galettes avec de l'huile.

-Placer au four et cuire environ 20 minutes, retourner avec précaution, vaporiser à nouveau et remettre au four pendant 20 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes.

-Servir pour le petit déjeuner et saupoudrer d'oignons verts hachés si désiré.

