

## Galettes de pomme de terre et de courge

### Ingrédients

Pour 6 pièces

200 g de pommes de terre, p. ex. Désirée, épluchées

200 g de courge parée

1 échalote finement hachée

1 oeuf

¼ cc de curry en poudre

sel, poivre

beurre à rôtir ou crème à rôtir

6 cs de crème acidulée

persil plat haché



### Préparation

1. Râper les pommes de terre et la courge sur la râpe à rôtis. Essorer dans une ling. incorporer l'échalote et l'oeuf en mélangeant. Assaisonner.
2. Prélever des portions à l'aide d'une cuillère à soupe. Déposer dans le beurre à rôtir écumant, aplatir et dorer durant 5-10 min à feu modéré jusqu'à consistance croustillante. Réserver au chaud au four préchauffé à 50°C.
3. Dresser les galettes sur des assiettes chaudes. Garnir de crème acidulée et parsemer de persil.

### Valeurs nutritionnelles

Une part contient: 94 kcal; protéines: 2 g; lipides: 6 g; glucides: 7 g.