



© Une fille en Alsace

Galettes de pommes de terre aux champignons

INGRÉDIENTS

Ingrédients

Galettes de pommes de terre, carottes et céleri : 320 g
Girolles fraîches : 400 g
Gousse d'ail : 1
Echalote : 1
Beurre : 30 g
Sel, Poivre
Quelques tiges de ciboulette

PRÉPARATION

1. Nettoyer les champignons.
2. Éplucher puis hacher l'ail et l'échalote.
3. Laver et couper la ciboulette en tronçons.
4. Faire revenir l'ail, l'échalote et les champignons 10 minutes dans le beurre.
5. Saler et poivrer.
6. Ajouter la ciboulette ciselée et faites cuire durant 2 minutes.
7. Réchauffer les galettes et recouvrir avec les champignons.

Céline Schnell

Site web

Page Facebook

Bon Appétit !