



Plat principal

Portions : 4 portions
de 2 galettes

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 30 minutes

Conservation :

- Environ 3 jours au réfrigérateur (les galettes sont meilleures le jour même)
- Se congèle jusqu'à 3 mois

Galettes de pommes de terre et de courge



½ **courge Butternut**,
pelée et râpée
[environ 500 ml
(2 tasses)]

Vous pourrez utiliser le reste de la courge dans un bouilli, une soupe ou dans une purée avec des pommes de terre.



2 **pommes de terre**,
pelées et râpées
[environ 500 ml
(2 tasses)]



9 **œufs**



60 ml (1/4 tasse)
de **farine tout usage**



2 gousses d'**ail**,
pelées et hachées



45 ml (3 c. à soupe)
de **beurre** ou de
margarine



Sel et poivre,
au goût

On l'accompagne :

- + d'un produit céréalier (ex. : pain grillé ou muffin maison)
- + de légumes (ex. : salade ou crudités)
- + d'un verre de lait ou d'un de ses substituts.

Préparation

- 1** Placer la grille au milieu du four et préchauffer le four à 200 °C (400 °F). Huiler une plaque de cuisson ou recouvrir la plaque de papier parchemin.
- 2** Dans un grand bol, bien mélanger à la fourchette la **courge**, les **pommes de terre** râpées, **1 œuf**, la **farine** et l'**ail**. Diviser ce mélange en 8 portions.
- 3** Dans une grande poêle à feu moyen, faire fondre **15 ml (1 c. à soupe) de beurre**. À l'aide d'une cuillère, déposer 4 portions de légumes dans la poêle et les aplatir pour former une galette mince.
- 4** Cuire environ 5 minutes par côté ou jusqu'à ce que les galettes soient dorées. Les déposer sur la plaque et répéter cette étape avec les 4 autres portions.
- 5** Cuire les galettes au four 5 minutes.
- 6** Pendant ce temps, dans une grande poêle, faire fondre **15 ml (1 c. à soupe) de beurre** et cuire **4 œufs**, crevés et tournés. Répéter avec les **4 œufs** restants.
- 7** Sortir les galettes du four et déposer un œuf cuit sur chaque galette. **Saler** et **poivrer** au goût.

Participation de l'enfant

1 an et +

- Verser et mélanger les ingrédients

2 ans et +

- Chercher avec vous les ingrédients de la recette
- Laver les pommes de terre
- Remplir la tasse et la cuillère à mesurer
- Casser les œufs