

Galette de choucroute

Déposé par Chrystelle G.



Catégorie : Salé | Plat principal

Niveau : Facile

Budget : Bon marché

Nombre de personnes : 3

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 15 minutes

Ingrédients :

300 g de reste de choucroute cuite - 1 reste de pomme de terre en purée - 1 oignon coupé en lamelles - 2 verres de lait - 70 g de gruyère râpé - 3 cuillères à soupe de crème fraîche ou de fromage blanc - 3 cuillère à soupe d'huile

Préparations :

Faire chauffer l'huile dans une poêle et revenir l'oignon

Ajouter la choucroute et la faire brunir

Ajouter le lait, la crème et le gruyère

Mélanger le tout avec une cuillère en bois dans la poêle pour réaliser une galette

La faire dorer d'un côté puis de l'autre.

Astuces :

L'accompagner d'un vin blanc ou d'une bière blonde