

Galettes de pommes de terre à la raclette

4 pers 20 mn

Les **ingrédients**

- 900 g de pommes de terre
- 6 tranches de raclette
- 3 tranches de jambon cru
- 3 œufs
- 5 c. à s de crème
- 5 c. à s de farine
- Fromage rapé
- Sel, poivre
- 1 c. à café d'huile d'olive
- 5 c. à s d'huile

La **recette**

Etape 1

Après les avoir épluchées, faire cuire les pommes de terre dans de l'eau salée.

Etape 2

Poêler le jambon cru après l'avoir détaillé en morceaux.

Etape 3

Écraser les pommes de terre. Ajouter les œufs,le fromage râpé, la farine, le jambon et la crème.
Saler et poivrer.

Etape 4

Couper la raclette en dés. Ajouter à la préparation et verser l'huile d'olive.

Etape 5

Faire chauffer l'huile dans une poêle bien chaude. Y former des petits tas de la préparation.
Faire cuire jusqu'à obtention d'une couleur dorée.