

Galettes parmentières au thon



Pour 10 galettes (4 à 5 personnes)

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 20 minutes

- 500 g de pommes de terre à chair farineuse
- 140 g de thon (1 boîte)
- 1 oeuf
- 1 gros oignon
- 1 gousse d'ail
- 1/2 c à café de cumin
- 1 petite botte de ciboulette
- 1 c à soupe de farine
- Sel
- Poivre
- Huile (cuisson)
- Farine (pour fariner les mains)

Pelez les pommes de terre et coupez-les en morceaux. Faites-les cuire à l'eau bouillante salée pendant 15 minutes. *Vérifiez la cuisson en plantant la pointe d'un couteau dans les pommes de terre.* Égouttez.

Écrasez les pommes de terre au presse-purée.

Pelez et émincez et hachez l'oignon. Ciselez la ciboulette à l'aide d'un ciseau.

Ajoutez les oignons et l'ail pilé dans la purée et mélangez.

Écrasez le thon à l'aide d'une fourchette. Puis incorporez-le à la purée.

Ajoutez le cumin, l'oeuf et la ciboulette. Mélangez et ajoutez la farine.

Farinez vos mains, prélevez des portions de purée avec une cuillère à soupe ou une cuillère à glace et formez des boulettes que vous aplatirez pour obtenir des galettes.

Faites chauffer une poêle avec de l'huile (suffisamment pour frire).

Placez les galettes dans l'huile et faites cuire 5 minutes en les retournant. Egouttez-les sur du papier absorbant pour enlever l'excédent d'huile.

Servez ces galettes bien chaudes accompagnées d'une salade.