

Patates hachées brunes

Recette pour 4 personnes

Description

Des bonnes pommes de terres hachés brune, croustillantes et délicieuse.

Ingrédients

Haché Brune

- 2 Unité(s) Pommes de terre yukon gold
- 0.50 Unité(s) Oignon
- 0.25 Tasse(s) Farine
- 1 Unité(s) Oeuf

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**

Haché brune

Rapez les pommes de terre.

Bien les rincez jusqu'à temps que l'eau est claire et l'excédant d'eau avec les mains.

Combinez tous les ingrédients et bien mélangez jusqu'à temps qu'il sont homogène.

Dans une poêle avec de l'huile chaude, faite collorer les galette environ 4-5 minutes de chaque côté jusqu'à l'obtention d'une belle coloration doré.

Bon appétit!