

## Recette : Galettes de pommes de terre au lard (4 personnes)

- Pelez 750 g de pommes de terre et râpez-les grossièrement.
- Pelez deux oignons et râpez-les. Mélangez-les aux pommes de terre. Ajoutez au mélange les 100 g de lard coupés en dés ainsi qu'1/2 cuillerée à café de sel et 1/4 de cuillerée à café de poivre.
- Faites fondre 40 g de beurre ou 2 cuillères à soupe d'huile d'olive dans une poêle. Etalez-y les pommes de terre en une couche uniforme. Faites cuire jusqu'à formation d'une belle croûte dorée. Retournez alors la galette. Ajoutez encore 40 g de beurre et faites dorer l'autre face.
- Dressez la galette de pommes de terre sur un plat chaud.