

# "Hashbrown" Galettes de pommes de terre hachées

Portions: 6 à 8

## Ingrédients:

- 4 Pommes de terres
- 1 oignon haché (facultatif)
- 1/2 tasse de farine
- 2 c. à soupe de graines de lin moulues
- 6 c. à soupe d'eau chaude
- Sel et poivre au goût
- Huile d'olive ou végétale



[Voir la vidéo](#)

## Préparation:

- Mélanger l'eau et les graines de lin moulues. Laisser reposer 5 minutes.
- Éplucher, couper et hacher les pommes de terres au robot ou avec un râpe à fromage.
- Rincer les pommes de terre abondamment et les sécher à l'aide d'une essoreuse ou de papier essuie-tout.
- Mettre les pommes de terre dans un bol et ajouter l'oignon, le mélange de graines de lin et d'eau, ainsi que la farine.
- Saler et poivrer. Mélanger le tout à l'aide d'une cuiller ou des mains.
- Former des galettes de forme et de grandeur désirée.
- Faire chauffer une bonne quantité d'huile dans une poêle à feu moyen-vif.
- Déposer les pommes de terres délicatement dans la poêle et faire cuire quelques minutes, jusqu'à ce qu'elles soient dorées en dessous. Les retourner ensuite pour faire cuire de l'autre côté.