



GALETTE GOURMANDE DE POMMES DE TERRE AU CREAM CHEESE

Elle & Vire[®]
PROFESSIONNEL

GALETTE GOURMANDE DE POMMES DE TERRE AU CREAM CHEESE



25-30
min



5-10
min



Primaires

125 pers.
200 g
€€€*

Adultes

100 pers.
275 g
€€€*

Séniors

140 pers.
180 g
€€€*



Gourmet

Valeurs nutritionnelles (100 g) : énergie - 470,84 kJ / 112,72 kcal ; Matières grasses : 5,91 g dont acides gras saturés : 3,42 g ; Glucides : 8,41 g dont sucres : 0,79 g ; Fibres alimentaires : 1,50 g ; Protéines : 5,23 g ; Sel : 0,26 g ; Calcium : 2,80 g

INGRÉDIENTS

100 couverts adultes**

- 13,6 kg de pommes de terre
- 5,5 kg de **Cream Cheese Elle & Vire Professionnel®**
- 3,3 kg d'œufs
- 2,7 kg de farine
- Sel et poivre

**Quantités d'ingrédients correspondant à 100 couverts adultes. Adaptez les quantités et les grammages des ingrédients en fonction de vos convives et du nombre de couverts.

1. Laver, désinfecter, puis rincer à l'eau claire les pommes de terre.
2. Éplucher et râper les pommes de terre avant de les presser pour enlever leur excédent d'eau. Incorporer ensuite le **Cream Cheese Elle & Vire Professionnel®**, les œufs battus puis la farine.
3. Assaisonner avec du sel et du poivre.
4. Dans une poêle chaude remplie d'huile, faire frire des petites galettes de 50 g, 3 minutes de chaque côté.
5. Dresser dans des assiettes et réserver au chaud jusqu'au moment du service.



L'ASTUCE DU CHEF

Pour un repas complet, vous pouvez accompagner ces galettes d'une source de protéines et d'une salade verte.

