



RAPEES DE POMMES DE TERRE

**900g pommes de terre "gourmandine" épluchées et râpées - 4 blancs d'oeufs
- 2 càs maïzena - 80g beurre doux - 10cl huile de pépins de raisin - une petite
poignée de thym citron frais ou de la ciboulette ciselée - 1càc sel fin - poivre
-**

**Rincer les pommes de terre râpées dans un grand saladier d'eau froide. Les
égoutter dans une passoire, les presser pour éliminer le plus d'eau. Les étaler
sur du papier absorbant et les sécher complètement. Dans un saladier
mélanger les pommes de terre, les blancs d'oeufs, la maïzena, l'herbe
aromatique choisie, le sel et poivrer généreusement.**

**Chauffer la moitié du beurre et la moitié de l'huile dans une grande poêle sur
feu moyen. Avec les mains, prélever des portions dans le mélange aux
pommes de terre et presser fortement pour éliminer l'eau. Former des
galettes d'environ 7à8cms. Les déposer délicatement dans l'huile chaude.
Cuire 3 minutes en pressant avec une spatule, les retourner et cuire encore
3-4 minutes. Retirer et placer sur du papier absorbant. Les garder au chaud
dans un plat (au four par exemple à 50°) pendant la cuisson des autres
galettes. Ajouter du beurre et de l'huile au fur et à mesure de la cuisson.**

A déguster chaudes avec une salade verte.