



# Galettes de pommes de terre

Merveilleuses galettes de pomme de terre à base d'Alpro Boisson à base de soja Non Sucré

## Préparation

1. Cuisez les pommes de terre pelées dans de l'eau légèrement salée, puis égouttez-les et écrasez-les.
2. Lavez les épinards et laissez-les réduire dans une poêle chaude sans graisse. Ensuite, retirez les épinards de la poêle et essorez-les. Hachez finement les épinards. Faites fondre la margarine Alpro, mélangez-la aux épinards et aux herbes fraîches hachées, puis ajoutez le mélange à la purée de pommes de terre.
3. Ajoutez l'Alpro Boisson à base de soja Non Sucré et les œufs battus. Mélangez la farine et remuez jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse. Assaisonnez avec du poivre fraîchement moulu et du sel.
4. Réalisez de petites galettes et servez immédiatement. Impressionnant !



4 portions



30min



## Ingrédients

- 480 g de pommes de terre (environ 2 grosses pommes de terre)
- 100 g d'épinards frais
- 50 g de Margarine Cuire et Rôtir Alpro
- 3 c. à s. de ciboulette hachée
- 2 c. à s. de persil haché
- 2 c. à s. de coriandre hachée
- 150 ml d'Alpro Boisson à base de soja Non Sucré
- 50 g de farine
- Poivre et sel fraîchement moulus

## À base de

Cuire et Rôtir



Non Sucré

