

Galettes de jambon



Ingrédients

250 ml (1 tasse) de jambon cuit haché finement
375 ml (1 ½ tasse) de patates pilées refroidies
3 oignons verts hachés finement
1 œuf
15 ml (1 c. à soupe) de moutarde de Dijon
2,5 ml (1/2 c. à thé) d'aneth séché (1W9I036)
2,5 ml (1/2 c. à thé) de sel
2,5 ml (1/2 c. à thé) de poivre
375 ml (1 ½ tasse) de chapelure de type panko (chapelure japonaise)
125 ml (1/2 tasse) d'huile de canola

Préparation

- 1- Dans un grand bol, combiner le jambon, les patates pilées, les oignons verts, l'œuf, la moutarde de Dijon, l'aneth, le sel, le poivre et ¼ tasse de chapelure panko. Bien mélanger. Si la préparation ne se tient pas suffisamment pour façonner des boules, ajouter un peu de chapelure panko. Placer le reste de chapelure dans un bol.
- 2- Façonner trois boules avec le mélange au jambon et les aplatir légèrement pour former des galettes. Enrober les galettes avec le reste de la chapelure panko pour les couvrir.
- 3- Chauffer l'huile dans une poêle à feu moyen et y faire frire les galettes de 3 à 4 minutes de chaque côté, jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Rendement : Donne environ 6 portions

Suggestions d'accompagnement : Avec pommes de terre et légumes au choix

À noter : Cette recette ne contient aucun MSG