



Recette parfaite pour la cuisine collective

# Galettes à la morue

Pour calculer la quantité nécessaire pour chaque aliment :

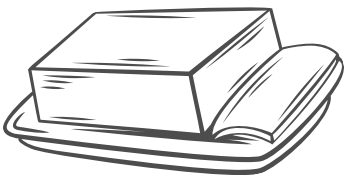
Quantité de la recette de base X nombre de recettes = quantité totale

**Rendement de la recette de base : 4**

**Temps de préparation : 20 minutes**

**Temps de cuisson : 10 minutes**

Aliment	Quantité de la recette de base	Nbr de recettes souhaitées	Qté totale
Oignon haché	1		
Beurre	2 c. à soupe, divisées		
Patates pilées	500 ml (2 tasses)		
Morue dessalée, cuite	250 ml (1 tasse)		
Œuf	1		
Sel et poivre	au goût		
Farine tout usage	30 ml (2 c. à soupe)		



## Préparation

- Faire frire l'oignon dans le beurre.
- L'incorporer aux patates pilées et à la morue cuite. Ajouter l'œuf, saler et poivrer, et bien mélanger.
- Former des boules et les écraser en galettes. Enrober de farine
- Faire frire les galettes dans le beurre jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

