



<http://cuisine.acidulee.com>

Catégorie : Plat Principal

Râpée de pommes de terre, recette du Forez

Une recette de notre Guest star : Rirette

Ingrédients pour 3 personnes

- 4 pommes de terre moyenne, type Bintje
- 2 œufs
- quelques brins de persil
- huile de tournesol
- sel

Temps de préparation

- 5 minutes

Coût

- Une recette très économique

Durée cuisson

- 4 minutes par galette
-

Préparation

- Peler, laver et essuyer les pommes de terre.
- Hacher le persil.
- Râper toutes les pommes de terre (pas trop finement).
- Incorporer le persil haché, ainsi que les œufs battus en omelette.
- Ajouter le sel et bien mélanger l'ensemble avec une fourchette.
- Verser de l'huile dans une poêle. Une fois la poêle bien chaude, verser une louche de l'appareil à râpée de façon à former un rond d'assiette. Aplatir la préparation pour à obtenir une épaisseur d'environ 1 cm.
- Retourner la galette pour la cuire de l'autre face. Elle doit cuire quelques minutes de chaque côté.
- La réserver sur une assiette, et préparer les autres râpées. Servir bien chaud.

Rirette vous souhaite bon appétit !