

PAILLASSONS DE POMMES DE TERRE

Octobre 2005 (Actualisé en mars 2018)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 800 g de pommes de terre à chair ferme
- ★ 2 œufs
- ★ 2 échalotes
- ★ 1 cuillère à soupe de crème fraîche épaisse
- ★ 6 cuillères à soupe d'huile d'arachide
- ★ 40 g de beurre
- ★ 10 brins de ciboulette
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Râpe à gros trous/Robot ménager, Saladier, Poêle

Préparation : 15 mn

Cuisson : 15 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 2,10 € (soit 0,53 € par personne)



Recette :

Peler les pommes de terre, les râper à cru avec une râpe à gros trous (ou robot ménager en position râpe gros trous), les laver plusieurs fois, égoutter et presser dans un torchon pour éliminer l'eau. Éplucher les échalotes et les hacher finement. Ciseler la ciboulette. Dans un saladier mélanger les râpures de pomme de terre avec les œufs, la crème fraîche, les échalotes, la ciboulette. Poivrer largement.

Dans une poêle faire chauffer le beurre et l'huile, déposer des pavés du mélange à la pomme de terre et écraser à la fourchette pour en faire de petites galettes de quelques centimètres de diamètre. Cuire 5 à 7 minutes sur chaque face à feu assez vif. Saler au dernier moment. Égoutter sur du papier absorbant. On peut saupoudrer les paillassons, de persil ciselé ou de thym de Provence émietté.

Servir en accompagnement de volailles (poulet ou canard), viandes sautées ou rôties, foie gras poêlé, côtes de veau sauce au bleu d'Auvergne, ...