

Paillasses (ou galettes) de pommes de terre

Un accompagnement d'origine lyonnaise, qui plait beaucoup aux enfants !



Préparation : **10 mn**
Cuisson : **10 mn**
Attente : **0 mn**



Niveau :

Facile

<u>Liste des ingrédients</u>	Quantité	(pour 6 personnes)
Pommes de terre	6	
oeuf	1	
Oignon	1	à émincer
Sel, poivre		
Beurre	1 noix	

Recette :

- Peler les pommes de terre puis râper les grossièrement.
- Envelopper dans plusieurs feuilles de papier absorbant et presser un peu pour retirer l'amidon.
- Émincer finement un oignon.
- Dans un saladier, mélanger les pommes de terre râpées avec un oeuf battu. Saler, poivrer. Ajouter l'oignon émincé.
- Former des galettes rondes. J'utilise pour cela un écumoire : je pose mon mélange dedans et je tasse un peu pour avoir une forme ronde et compacte.
- Faire chauffer le beurre dans une poêle.
- Déposer les paillasses dans la poêle et faites dorer 5 min de chaque côté.

