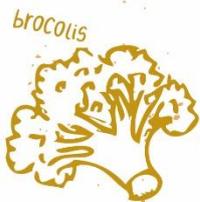


Recette

Lab

du CULINAIRE



 Temps de préparation : 20 mn

 Temps de cuisson : 25 mn

Pommes paillasson



Ingrédients pour 4 personnes:

- 1 bouquet de persil
- 1 C.A.S de Thym
- Huile d'olive
- 800 g de pomme de terre
- Sel/Poivre

La Recette :

1. Pelez et lavez les pommes de terre. Râpez-les à l'aide d'une grille fine. Pressez-les pour éliminer l'excédent d'eau.

ATTENTION : Ne pas lavez les pommes de terre une fois râpées car l'amidon qu'elles contiennent permet la bonne tenue des paillassons : il agit comme liant. »

2. Pelez et écrasez l'ail. Lavez et hachez le persil. Incorporez aux pommes de terre le thym, les deux tiers du persil, l'ail, le sel et le poivre.
3. Partagez la préparation en huit parts égales et façonnez huit galettes.
4. Faites chauffer l'huile et faites cuire les galettes. Laissez-les dorer 5 mn sur feu vif. Retournez-les puis faites dorer pendant 5 mn. Baissez le feu et laissez encore 3 mn.
5. Parsemez du reste de persil et servez chaud avec une salade verte ou en accompagnement.

