



POMME PAILLASSON OU POMME DARPHIN

Ingrédients : pour 4 personnes

1 kg de pomme de terre
5 cl d'huile d'olive
50 gr de beurre
Pm Noix de muscade
Pm Eau
Pm Sel
Pm poivre en grain



Instructions :

Laver, éplucher puis râper les pommes de terre et les assaisonner. Ne surtout pas les laver une fois râpées.

Faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle antiadhésive. Mettre les pommes de terre râpées dans la poêle avec l'amidon de la pomme de terre, puis étaler le tout comme pour faire une crêpe. Arrondir les bords, puis laisser cuire à feu moyen.

Une fois les pommes de terre râpées blondes, retourner la galette délicatement dans la poêle pour cuire et colorer l'autre partie.

Une fois le tout cuit et coloré, ajouter le beurre sur le côté de la poêle, puis enrober les deux côtes de la galette.

Découper au couteau sur une planche à découper, ou utiliser des emportes pièce. Servez chaud.

✨ Astuce du Chef :

Ne surtout pas laver les pommes de terre râpées, c'est l'amidon de la pomme de terre, qui constituera la galette. Si vous avez peur au moment de retourner votre galette pour cuire le deuxième côté, vous pouvez utiliser une assiette de taille supérieure à votre poêle. Si votre assiette est plus petite, en retournant votre poêle, l'huile finira sur votre poignet !



Chef Nicolas ROTA
Chef Consultant (45)