

## ***RECETTE CUISINE des GONES***

### **LA CRIQUE**

Ingrédients : pour 4 personnes

1kg de pommes de terre à chair ferme  
35g de beurre  
1 petit bouquet de ciboulette ou 1 bouquet de persil ciselé  
1 gousse d'ail hachée  
2 oignons  
3 gros œufs  
Huile  
Sel et poivre blanc

#### **Recette:**

Peler les pommes de terre, les laver et les éponger très soigneusement dans un torchon.  
Les râper ensuite dans un saladier en utilisant le côté à gros trous de la râpe.  
Ajouter de la ciboulette finement ciselée, ajouter l'ail saler et poivrer.

Peler les oignons et les émincer très finement, les ajouter dans le saladier et mélanger.  
Casser les œufs dans un bol, les battre en omelette, salé, poivré et muscader.  
Verser sur la préparation précédente et mélanger.

Faire chauffer la moitié du beurre et 1 cuillerée à soupe d'huile dans une poêle.

Y verser les pommes de terre à l'oignon liées aux œufs et les aplatir au fond de la poêle avec une spatule pour former une galette régulière et assez plate.

Faire cuire sur feu moyen pendant 15 minutes sans remuer.  
Poser une grande assiette sur la poêle et retourner le tout.

Faire à nouveau glisser la crique dans la poêle après y avoir rajouté le reste du beurre et un peu d'huile.

La laisser cuire pendant une vingtaine de minutes. Lorsqu'elle est bien croustillante, la faire glisser dans un plat chaud et servir aussitôt.

Avec une salade verte et un vin des Côteaux du Lyonnais

**Bon Appétit**