

RECETTE CUISINE des GONES

PAILLASSON

Ingrédients :

1kg de pommes de terre à chair ferme

35g de beurre

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.

Saler et poivrer.

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

Y verser les pommes de terre et les aplatir au fond de la poêle

Avec une spatule pour former une galette régulière et assez plate épaisseur de 2 cm.

Faire cuire sur feu moyen pendant 10 minutes sans remuer.

Poser une grande assiette sur la poêle et retourner le tout.

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

La laisser cuire pendant 10 minutes. Lorsqu'elle est bien croustillante,

La faire glisser dans un plat chaud et servir aussitôt.

Servir en accompagnement d'une viande grillée ou d'un rôti

Bon Appétit