

RECETTES DES MÈRES ET CHEFS DES BOUCHONS LYONNAIS.



PAILLASSONS de LYON FAÇON HUGON

Ingrédients, pour 4 personnes :

8 pommes de terre
80 g de beurre
8 cl d'huile
Sel

Recette :

Paillassons de Lyon



Choisir des pommes de terre belles de Fontenay ou bintje.

Les éplucher et les détailler en allumettes à l'aide d'une mandoline.

Les saupoudrer de sel fin.

Prendre quatre petites poêles, genre poêle à blinis d'environ 12 cm de diamètre.

Mettre dans chaque poêle 15 g de beurre et 2 cl d'huile, faire chauffer.

Disposer alors les pommes de terre dans chaque poêle, sur une épaisseur de 2 cm.

Bien les tasser à l'aide d'une spatule et les laisser colorer doucement pendant 7 à 8 minutes, sans cesser de les tasser.

Puis les retourner,

ajouter un peu de beurre et les faire dorer sur l'autre face, pendant encore 7 à 8 minutes, à feu doux.

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

Par Arlette Hugon, Chez Hugon, Lyon 1er.