

A Vos Fourneaux !

Vautes de pommes de Terre



(pour 6 personnes)

Préparation : 25 minutes

Ingrédients :

- 1,5 kg de pommes de terre
- 4 œufs
- 2 oignons hachés
- ½ bouquet de persil plat ciselé
- 2 cuillères à soupe de farine
- 2 cuillères à soupe de crème épaisse
- 4 cuillères à soupe d'huile
- Sel et poivre

- Epluchez, lavez et essuyez les pommes de terre.
- Râpez -les à l'aide d'une mandoline.
- Essorez et laissez égoutter.
- Dans un grand saladier, déliez les œufs.
- Mélangez avec la crème, les oignons, le persil plat et la farine.
- Ajoutez les pommes de terre, salez et poivrez.
- Faites chauffer l'huile dans une poêle.
- Déposez des petits tas d'une cuillerée à soupe de mélange dans une poêle chaude.
- Faire cuire 4 minutes de chaque côté.

Merci à **Virginie** pour cette recette.

*Retrouvez les recettes du confinement, tous les mardis
sur <https://www.onvasamuser.accoord.fr>*