ACCRAS FERRUGINEUX (PETITS BEIGNETS DE POMMES DE TERRE ET ORTIES)

CUISINE SAUVAGE

Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
pommes de terres purée	500 grammes
d'orties en graines	15 tiges
ail	1 gousse
huile	5 càs

Préparation

1. Égrainer les orties et séparer les feuilles des tiges. Éplucher et cuire les pommes de terre en y insérant les feuilles d'orties. Égoutter, écraser en purée, ajouter sel, poivre et ail. Former de petites boulettes et les rouler dans les graines d'orties. Faire frire une huile neutre (arachide, colza ou tournesol) et y cuire les boulettes à vif. C'est prêt!

2. Utiliser des pommes de terre de type polyvalente, comme les "désiré" par exemple

CC BY SA Cuisine Sauvage ASBL, 2015-2024