MINI-GALETTES À L'ÉGOPODE

CUISINE SAUVAGE

Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
Pommes de terre	200 gr
Oeuf	1 pc
farine	2 c. à s.
Échalote	1/2 pc
Feuilles d'égopode	15 gr
Beurre	Quantité souhaitée (ou autre matière grasse de cuisson)
Sel, poivre, muscade	

Préparation

1. Bien laver et essuyer l'égopode.
2. Éplucher, ciseler et faites suer légèrement l'échalote.
3. Râper les pommes de terre, les mélanger avec les œufs, la farine et l'échalote. Épicer de noix muscade, saler et poivrer.
4. Ciseler finement l'égopode et l'ajouter à la préparation, bien mélanger le tout. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
5. Faites chauffer, le beurre dans une poêle (ou avec une autre matière grasse de cuisson).
6. Réaliser des mini-galettes à l'aide d'une cuillère à soupe du mélange à base de pomme de terre et faites cuire dans une poêle bien chaude 2 à 3 minutes de chaque côté.

CC BY SA Cuisine Sauvage ASBL, 2015-2024

7. Déposer sur une assiette munie d’un papier absorbant avant présentation.

CC BY SA Cuisine Sauvage ASBL, 2015-2024