

## 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.  
\_\_\_\_\_

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

---

---