

# POMMES PAILLASSON À L'ÉGOPODE



## Ingrédients pour 12 personnes

Ingrédient	Quantité
Pommes de terre	2 Kg
Égopode	200 gr
ail	3 gousses
Huile d'olive	(pour la cuisson)
Sel, poivre	

## Préparation

1. Râper les pommes de terre et les presser à la main, poignée par poignée pour extraire une partie de jus. Réserver. Hacher l'égopode au couteau et râper finement l'ail. Mélanger le tout dans un grand bol, saler et poivrer.  

---

---
2. Sur une plaque à four huilée, former à l'aide d'un emporte-pièce des cercles de ce mélange bien tassés, d'un demi centimètre d'épaisseur. Enfournier à 180 degrés pour environ 35 minutes, jusqu'à ce que les galettes soient bien dorées.  

---

---