

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.
