

BEIGNET RAPE DE POMMES DE TERRE



Ingrédients : (Pour 4 personnes)

600 kg de pommes de terre (farineuses)
300g carottes

2 oeufs

1 verre de crème épaisse, mais petit + un yaourt nature à la place de la crème, ils sont plus légers et plus croustillants.

Facultatif : oignons, persil haché, gruyère, lardons. Chacun peut ajouter un ou plusieurs de ces ingrédients, mais les beignets sont souvent naturels.

- sel, poivre, noix de muscade.

Préparation

1. Râper les pommes de terre lavées et pelées sur une râpe pas trop fine, les égoutter dans une passoire 15/20 mn, les presser fortement.

2. Mélanger les pommes de terre râpées avec les carottes râpées, les 2 oeufs, la crème ou yaourt, ou moitié /moitié, (le persil et l'oignon ou les lardons) qui ont été au préalable haché finement

3. Assaisonner et mélanger le tout.

4. Former des galettes avec une cuillère à soupe bien remplie

5. Glisser les galettes dans une poêle contenant de l'huile chaude et tassez-les avec la cuillère.

6. Dorer une face et laisser 3à4 mn, puis retourner et dorer l'autre côté en laissant 3 ou 4 mn aussi.

Egoutter sur une grille, mise en attente au four 75°, porte entr'ouverte.