

Râpé carottes – pommes de terre



Ingrédients :

- 2 carottes
- 2 pommes de terre
- 1 œuf
- 1 gousse d'ail
- 1 c à s d'huile
- Sel et poivre
- Un peu d'emmental

Les étapes

Épluchez les pommes de terre et les carottes. Râpez-les puis mettez-les dans un saladier. Ajoutez la gousse d'ail écrasée, quelques cubes d'emmental, le persil, puis l'œuf battu. Salez et poivrez. Mélangez bien.

Graissez légèrement une grande poêle, puis faites chauffer. Lorsqu'elle est bien chaude, versez la préparation puis aplatissez bien. Couvrez et laissez cuire 5 à 7 minutes sur feu moyen, puis retournez comme une omelette à l'aide d'une assiette.

Laissez cuire encore 5 minutes avant de retourner une seconde fois. Réalisez cette opération 4 fois en tout afin que le râpé soit bien cuit. Lorsque vous retournez pour la dernière fois, ne couvrez plus cela donnera du croustillant. Servez aussitôt, et régalez-vous

Source : <https://cuisine.notrefamille.com/recettes-cuisine/rape-carottes-pommes-de-terre-34360-r.html>