

Paillassons de pomme de terre au fromage

4 personnes

Ingrédients :

600 g de pomme de terre,
Oeuf : 1
Oignon : 1
Gruyère râpé : 100 g
Sel, poivre,
Huile de tournesol ou d'arachide,
Une pincée de noix de muscade.

Préparation :

- Éplucher les pommes de terre. Les râper au-dessus d'un saladier avec une grille à gros trous.
- Râper également l'oignon finement.
- Ajouter l'œuf entier, sel, poivre gruyère râpé et muscade.

- Bien presser les pommes de terre pour enlever l'eau, les mettre dans un saladier avec tous les ingrédients et bien malaxer.
- Chauffer l'huile dans une poêle et y déposer des petits tas que vous aplatissez avec une spatule, comme pour former des galettes ;
- Couvrir et laisser cuire à feu doux, les retourner dans la poêle et procéder de même pour l'autre face.

Servir avec une salade verte.