

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

BOUCHEES EPICEES DE POMMES DE TERRE



Pour 2 personnes
Préparation : 20 min
Cuisson : 5 min

Ingrédients :

- 2 pommes de terre cuites (200g)
- 1 oeuf
- 1 cuillère à soupe d'olives vertes en dès
- 1 cuillère à café de persil haché
- Une pincée de cumin
- Une pincée de paprika
- Sel et poivre
- Huile végétale pour friture

Préparation :

Epluchez les pommes de terre cuites puis écrasez-les avec une fourchette.

Mettez l'écrasé de pommes de terre dans un saladier. Ajoutez l'oeuf, les olives en dès, le persil, le cumin, le paprika, le sel et le poivre. Mélangez le tout avec la fourchette pour bien amalgamer les épices à l'écrasé de pommes de terre.

Faites chauffer l'huile végétale dans une poêle. Avec une cuillère à soupe, mettez des petits tas de pommes de terre dans l'huile chaude en les éloignant l'une de l'autre. Laissez dorer des deux côtés. Puis disposez les bouchées dans du papier absorbant avant de servir avec une bonne salade verte.