

Râpés de pommes de terre au chèvre et jambon cru



Ingrédients :

- ☐ 1 kg de pommes de terre
- ☐ 2 œufs
- ☐ 1 gros oignon
- ☐ du gruyère râpé
- ☐ farine
- ☐ persil
- ☐ 1 bûche de chèvre
- ☐ Jambon cru
- ☐ Sel, poivre
- ☐ Huile

Après avoir épluché les patates, les râper comme des carottes, retirer la fécule en les pressant dans une étoffe bien fine. Ajouter l'oignon haché, les œufs, 3 cuillères à soupe de farine, du gruyère, et du persil (frais du jardin c'est mieux !)

Mélanger le tout, saler poivrer.

Mettre un filet d'huile d'olive dans un poêle, faites dorer les râpés au moins 4 min de chaque côté sur feu doux, retourner les quand le 1er côté est bien doré.



Une fois les râpés cuits, vous pouvez dresser vos assiettes.

Disposer les râpés, quelques rondelles de fromage de chèvre dessus, et la tranche de jambon cru.

Bonne dégustation !