PALETS DE POMME DE TERRE ET SES PETITS LÉGUMES

INGRÉDIENTS

- 600g de pommes de terre
- 2 carottes
- 100g de petits pois
- 1 oignon
- 100g de jambon
- 1 œuf
- Farine
- Sel et poivre.

TEMPS DE PRÉPARATION : 20MN
TEMPS DE CUISSON : 1H
TEMPS TOTAL : 1H20MN

PRÉPARATION

Eplucher, couper en dés et faire cuire les carottes 10mn dans l'eau.

Faire cuire également les petits pois.

Éplucher et couper les pommes de terre en dés. Les faire cuire 20mn dans l'eau.

Couper l'oignon et le jambon en petits morceaux.

Dans un grand saladier, écraser les pommes de terre en purée.

Ajouter les carottes, les petits pois, l'oignon, le jambon et l'œuf.

Bien mélanger à la cuillère. Saler et poivrer.

Façonner des palets. Les passer dans la farine et les faire cuire (20mn environ) à la poêle dans un peu d'huile.

Les proportions de cette recette donnent environ 20 pièces.

.