

LA CUISINE BEECK

CRÊPES DE POMMES DE TERRE TRÈS FACILES À FAIRE

PRÉPARATION :

Éplucher et laver les pommes de terre. Les râper ensuite directement dans un bol. Ajouter les deux oeufs, le sel, la farine et bien mélanger le tout – rajouter de la farine en cas de besoin. La masse doit être une purée pas trop ferme.

Réchauffer de l'huile dans une poêle et y insérer portion par portion la purée de pomme de terre. Les aplatir un peu avec une cuillère et les faire cuire. À servir chaud.

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS :

2,5 kg	Pommes de terre
2	Oeuf(s)
1/2 cuillère à thé	Sel
200 g	Farine
	Huile pour la cuisson

Durée de préparation : 50 minutes

BON APPÉTIT !