

RECETTE CUISINE des GONES

RAPÉE STÉPHANOISE

Ingrédients: pour 4 personnes

- 1 kg de pommes de terre
- 6 œufs
- Une bonne pincée de muscade
- Huile d'arachide
- Sel, poivre

Recette:

- Eplucher les pommes de terre, les laver, les essuyer, les râper de préférence avec une râpe manuelle.
- Incorporer immédiatement les œufs, le sel, le poivre, la muscade.
- Dans une poêle mettre de l'huile à chauffer, verser 1 à 2 cuillère(s) à soupe de la préparation.
- Cuire ces galettes environ 4 minutes de chaque côté.
- Les déposer sur un papier absorbant, les tenir au chaud.

La râpée se déguste nature avec de la salade.

Bon Appétit

