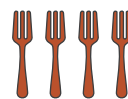




Gromperekichelcher

4 personnes



30 min



1 kg de pommes de terre, 2 oignons, 2 jaunes d'œufs, du persil finement haché
1-2 cuillères de farine, noix de muscade, sel, poivre, huile de maïs ou de tournesol

Recette

1

Épluchez et râpez les pommes de terre ainsi que les oignons.

2

Placez dans un saladier après avoir séché le tout.

3

Mélangez le reste des ingrédients jusqu'à obtenir un mélange homogène: jaune d'œuf, persil, farine, noix de muscade et assaisonnement (sel et poivre).

4

Mettez de l'huile dans une poêle et faites chauffer. Former des galettes d'environ 10 cm de diamètre et 1 cm d'épaisseur.

5

Égouttez sur du papier absorbant. Dégustez !

Avec le support de

 LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de la Famille, de l'Intégration
et à la Grande Région
Département de l'Intégration

 Luxembourg
multi
LEARN