

La crique

INGREDIENTS

- 4 pommes de terre
- 2 gousses d'ail
- 1 bouquet de persil
- 2 œufs
- sel - poivre

Râper les pommes de terre. Mixer séparément l'ail et le persil. Mettre à égoutter les pommes de terre dans une passoire, une bonne heure. Les presser de temps en temps.

Dans un saladier, battre les 2 œufs, les saler, poivrer. Ajouter les pommes de terre, ail, persil et bien mélanger. Former en galettes pas trop épaisses et cuire dans une poêle garnie d' 1/2 cm d'huile d'arachide.

Cuisson environ 10 mn selon l'épaisseur.