



Paillassons de courgettes

Pour 4 personnes
Préparation : 15 minutes
Cuisson : 10 minutes

INGRÉDIENTS

450 g de pommes de terre
1 courgette
1 oignon
2 œufs
2 c. à soupe de persil
2 c. à soupe de Maïzena®
1 pointe de curry
1 c. à soupe d'œufs de saumon
Sel et poivre

VARIANTE

Vous pouvez ajouter d'autres légumes dans les paillassons, comme du potiron râpé.

PRÉPARATION

1. Dans un saladier, râpez les pommes de terre, la courgette et l'oignon, puis mélangez.
2. Ajoutez les œufs, le persil, la Maïzena®, le curry, le sel et le poivre, mélangez à nouveau.
3. À l'aide d'une louche, déposez de la pâte sur la plancha chauffée à feu assez vif et laissez cuire 5 minutes de chaque côté. Recommencez jusqu'à épuisement de la pâte.
4. Servez chaque paillasson sur une assiette, accompagné des œufs de saumon. Salez, poivrez selon votre goût et dégustez.



Retrouvez
150 recettes
dans le livre