



Préparation : 15 min
Cuisson : 8 min

Beignets de Pommes de terre

(Accompagnement)



Nombre de part :
4 Personnes



Difficulté



maraicher-des-bauges.fr

04 50 68 27 79



Maraicher des Bauges



N° Bio : 33340
74540 - Héry sur Alby

Ingrédient :

- ✓ 1,2 kg de pommes de terre Agria
- ✓ 2 Œufs
- ✓ Farine
- ✓ Huile

Muscade - gros sel - Poivre

Astuces :

Pour un goût parfait

Prendre des pommes de terre Agria, elles sont les reines des beignets



Préparation : 15 min

Pour les pommes de terre :

Eplucher, laver, et les essuyer puis les râper.

Assemblage de la préparation :

Mélanger dans un plat les pommes de terre râpée avec les 2 œufs.

Saupoudrer une grosse cuillère à soupe de farine

Assaisonnement

Noix de muscade - Gros sel de Guérande- poivre suivant les goûts.

Cuisson : 8 min

Dans une poêle, mettre de l'huile

Quand on est à température, mettre une grosse cuillère à soupe de préparation par beignet et l'aplatir en galette.

Laisser cuire 4 min par côté.

Sortir les beignets et les déposer sur du papier absorbant.

Vous pouvez servir.