



Entrées chaudes aux légumes

Paillassons de pommes de terre et carottes



20 min 15 min 5 min 0 90
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les paillassons

250 g **Carotte(s)**
100 g **Pomme(s) de terre**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
3 c. à soupe **Maïzena**
1 c. à soupe **Chapelure**
0.25 c. à café **Thym**
0.5 c. à soupe **Romarin**
1 **Sel**
1 **Poivre**
1 **Huile d'olive**

Étape 1

Préparation des paillassons

- 1 Eplucher les carottes et les pommes de terre à l'aide d'un économiseur et les passer au robot mixeur.
- 2 Mélanger les pommes de terre, les carottes, la maïzena, la chapelure, le thym, le romarin, le sel et le poivre dans un saladier à l'aide d'une cuillère en bois.
- 3 Incorporer l'oeuf et mélanger.
- 4 Faire chauffer de l'huile d'olive dans une poêle.
- 5 Prélever des petits tas de préparation à l'aide d'une cuillère à soupe et les faire cuire dans l'huile chaude.
- 6 Faites cuire les paillassons 3 minutes de chaque côté sur feu doux en les retournant à l'aide d'une spatule.
- 7 Déposer les paillassons sur une assiette tapissée de papier absorbant afin de retirer l'excédent d'huile.
- 8 Répéter l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.

Étape 2

Dressage

- 1 Dresser les paillassons dans des assiettes de service et déguster aussitôt.