Patates Prout!

RECETTES – ACCOMPAGNEMENTS – LÉGUMES – REPAS – VÉGÉTARIEN / VÉGANE

NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON : 20 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- Des pommes de terre grelot non pelées
- Huile d’olive
- Sel et poivre
- Ciboulette fraîche
- Fromage au choix (parmesan, mozzarella, cheddar)

Préparation

1. Préchauffer le four à 450F.
2. Faire bouillir les patates pendant une dizaine de minutes. Elles doivent être tendres quand on pique une fourchette.
3. Égoutter l’eau et bien assécher les patates. Mon truc : une fois le chaudron vide d’eau, on le remet (avec les patates!) sur le feu quelques secondes. L’eau restante s’évaporera.
4. Mettre les patates sur une plaque à biscuit et les écraser une à une avec un pile-patate pour en faire des genres de galettes. Pour certaines, faudra s’y reprendre à deux fois, pour d’autre, un seul coup de pile-patate suffit.
5. Arroser d’huile d’olive (ou de canola). Bien saler et poivrer. Parsemer de ciboulette fraîche ciselée. Mettre un peu de fromage sur chacune des galettes.
6. Enfourner une dizaine de minutes au four. Terminer à broil le temps de bien colorer le fromage.
7. N’oubliez pas de chanter et patati… et patata… petite patate… tant pis pour toi… PROUT!