

LE MILLASSOU

C'est une galette de pomme de terre râpée.



La recette

- Épluchez les pommes de terre, les nettoyer à l'eau froide, les essuyer puis les râper. Mettez-les dans une passoire et laissez-les s'égoutter.
- Hachez les gousses d'ails pelées, l'oignon et le persil.
- Les ajouter aux pommes de terre râpées.
- Salez et poivrez.
- Versez le mélange dans une poêle huilée chaude et laissez cuire 10 minutes à feu moyen.
- Retournez ensuite le millassou et le laisser cuire 10 à 15 minutes.

Ingrédients



1 kg de pommes de terre



du persil



de l'ail



de l'oignon



2 pincées de sel

Conseil de mamie

Avec une bonne salade verte du jardin ou des betteraves rouges, c'est excellent.
Il en reste ? Impossible !