

Paillassons piquants de pommes de terre au lard



Préparation : 25 mn

Cuisson : 20 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

700 g de pommes de terre farineuse (bintje)

2 oignons frais avec tige

8 fines tranches de lard fumé

2 tranches de jambon de Bayonne

2 c à s d'huile d'olive

1 c à c de piment d'Espelette

Sel

Perler et râper les pommes de terre avec une grille à gros trous. Émincer les oignons avec leurs tiges. Coupe le jambon cru en lanières. Mélanger le tout dans un saladier et ajouter la moitié du piment d'Espelette et le sel. Bien mélanger. Faire 8 parts et façonner 8 galettes en vous aidant d'un petit cercle à pâtisserie si nécessaire.

Chauffer l'huile d'olive dans une poêle et y mettre à cuire les galettes 8 mn à feu modéré, les retourner et les cuire encore 6 mn sur l'autre face.

Entourer les galettes avec une tranche de lard. Terminer la cuisson 2 à 3 mn, saupoudrer du reste du piment d'Espelette et servir avec une salade.

Vin conseillé : un Brouilly

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>