



Plats d'accompagnement

Biscuits épicés de pommes de terre

Pour 4 personnes.

Ingrédients

800 grammes de pommes de terre (fermes, ex. Franceline)
2 cuillères à soupe de coriandre (hachée)
1 cuillère à soupe de pâte de curry (geel)
1/2 piment rouge (haché finement)
3 cuillères à soupe de farine
huile de tournesol
1 gousse d'ail
2 oignons
2 œufs
poivre
sel

Méthode de préparation

Épluchez les oignons et hachez-les aussi finement que possible. Épluchez les pommes de terre et râpez-les finement (ensuite ne pas les rincer à nouveau). Battez les œufs. Ajoutez-y les pommes de terre râpées, l'oignon, la coriandre, le piment, le curry, la farine et l'ail écrasé. Salez et poivrez et mélangez bien le tout.

Épluchez les oignons et hachez-les aussi finement que possible. Épluchez les pommes de terre et râpez-les finement (ensuite ne pas les rincer à nouveau). Battez les œufs. Ajoutez-y les pommes de terre râpées, l'oignon, la coriandre, le piment, le curry, la farine et l'ail écrasé. Salez et poivrez et mélangez bien le tout.

