



Collations

Plats d'accompagnement

Cromesquis de pomme de terre au parmesan

Pour 10 personnes.

Ingrédients

200 grammes de chapelure blanche
200 grammes de parmesan (fraîchement râpé)
1 cuillère à soupe Verstegen Taste of The World (épices italiennes)
1 cuillère à café de sel
1 cuillère à café d'ail en poudre
125 grammes de farine
2 œufs (battus)
750 grammes de pommes de terre grenaille
huile d'olive

Méthode de préparation

Mélangez la chapelure avec le parmesan, le sel, l'ail et les épices.

Trempez les pommes de terre non épluchées dans l'huile d'olive, puis dans la farine, ensuite dans les œufs, et enfin dans la chapelure.

Disposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et arrosez-les d'huile d'olive. Glissez-les au four préchauffé à 205 °C pendant 35 à 40 minutes. Servez avec du pesto et une sauce aux tomates.

Ustensiles de cuisine

Four

