

Rösties de carotte

PRÉPARATION 20 MIN | CUISSON 15 À 20 MIN | COÛT ★ | DIFFICULTÉ ★★

→ VOICI LA RECETTE QU'AUDE M'A TRANSMISE COMME UN SECRET :
PROFITEZ-EN, C'EST UN DÉLICE !

1 Dans un saladier, battez l'œuf entier et le blanc. Ajoutez la farine, le parmesan, le cumin et la crème. Salez et poivrez puis fouettez à nouveau.

2 Épluchez et râpez les carottes. Versez-les dans le saladier et mélangez-les à la préparation.

3 Mettez une poêle à chauffer avec un filet d'huile d'olive. Prélevez une portion de la préparation à l'aide d'une cuillère à soupe et déposez-la dans la poêle. Aplatissez avec le dos de la cuillère.

Vous pouvez mettre plusieurs rösties à cuire en même temps, prenez juste garde à ne pas trop les serrer dans la poêle. Laissez-les cuire à feu doux environ 5 min sur chaque face. Servez chaud.

Les ingrédients pour 4 personnes

1 œuf + 1 blanc d'œuf

30 g de farine

50 g de parmesan râpé

1 cuil. à café de cumin en poudre

50 ml de crème liquide allégée

sel et poivre

500 g de carottes

1 filet d'huile d'olive