PLAT PRINCIPAL

BURGERS DE POMMES DE TERRE

★★★★☆ (18)

ENV. 50 MINUTES
POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

Burgers

- 1 kg de pommes de terre à chair farineuse
- 4 cs de farine
- 1 oignon haché
- 6 œufs
- un peu de sel, de poivre et de paprika
- 4 cs d'huile de colza HOLL
- 150 g de lard à griller
- 150 g de fromage à raclette

Dressage

- un peu de persil

PRÉPARATION

1. Laver les pommes de terre, les éplucher et les râper à l'aide d'une râpe à rösti. Les essorer ensuite dans un torchon.
2. Placer les pommes de terre râpées dans un saladier et y ajouter la farine, l'oignon haché, 2 œufs, le sel, le poivre et le paprika. Bien mélanger la préparation, puis former 8 petits burgers homogènes.
3. Chauffer l'huile de colza dans deux poêles. Dans chacune des poêles, faire dorer 4 burgers de pommes de terre de chaque côté, à feu moyen.
4. Déposer une tranche de fromage à raclette sur chacun des quatre burgers et la laisser fondre.
5. Faire revenir le lard jusqu'à ce qu'il soit croustillant et préparer 4 œufs au plat.
6. Garnir les burgers de pommes de terre selon vos envies, ajouter le persil et servir.

ASTUCE

Servir avec une salade verte.