



PLAT PRINCIPAL

## BURGERS DE POMMES DE TERRE



★★★★★ (13)

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.