

RÖSTIS AU PANAIS



20 min

30 min

VOTRE PANIER NETTO

Pour 4 personnes

2 panais

•

1 carotte moyenne

•

1/2 oignon

•

2 oeufs

•

1 c à café bombée de farine

•

Sel, poivre du moulin

150 g de yaourt grec ou de crème légère

2 c à café de ciboulette hachée

Quelques feuilles de cerfeuil

PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Epluchez et râpez les légumes.
3. Battez les œufs en omelette, versez sur les légumes râpés. Ajoutez la farine, le sel et le poivre et mélangez bien.
4. Formez les röstis en prélevant une grosse cuillère de préparation, déposez-la sur une plaque recouverte de papier cuisson, et aplatissez avec le dos de la cuillère. Procédez de la même façon avec le reste de préparation.
5. Enfournez 25/30 minutes en retournant les röstis à mi-cuisson.
6. Mélangez le yaourt avec la ciboulette, du sel et du poivre, parsemez de feuilles de cerfeuil et servez avec les röstis chauds.