CRIQUES ARDECHOISES

Recette de **Isabelle**

Ingrédients pour 4/6 personnes
3 ou 4 grosses pommes de terres
1 œuf
Quelques brins de persil
Sel, poivre

Préparation : 15mn
Cuisson : 15mn

Recette
Râper 3 ou 4 grosses pommes de terre crues
Ajouter 1 œuf (pas plus) et quelques brins de persil frais
Saler, poivrer

Faire chauffer de l'huile dans une poêle et faire cuire comme une omelette d'un côté puis de l'autre, mais en prenant le temps de cuire à cœur.

Je préfère en ce qui me concerne faire des criques individuelles, qui cuisent plus facilement et sont plus agréables en présentation dans l'assiette

Accompagnement
Servir avec une salade verte (aillée de préférence) le tout accompagné d'un verre de vin rouge ardéchois bien sûr et finir par un St Félicien crémeux à souhait !!!!

Bon appétit