

PALETS HARICOTS VERTS

Ingédients

- 300G DE HARICOTS VERTS
- 2 POMMES DE TERRE
- FARINE
- 1 JAUNE D'OEUF
- AIL
- CORIANDRE
- HUILE D'OLIVE
- SEL ET POIVRE



Préparation

1. FAITES CUIRE LES POMMES DE TERRE ET FAITES REVENIR LES HARICOTS VERTS À LA PÔELE EN AJOUTANT L'AIL, LE SEL ET LE POIVRE.
2. ÉCRASER LES POMMES DE TERRE ET LES HARICOTS VERTS.
3. AJOUTER LE JAUNE D'OEUF ET LA CORIANDRE.
4. FORMER DES PALETS À L'AIDE D'UNE CUILLÈRE À SOUPE.
5. FAITES DORER VOS PALETS DANS UNE PÔELE.
6. DÉGUSTEZ !



2 PERS.

30 MIN

La recette video

