

## *Rostis de Légumes*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 1 heure**

### Ingrédients:

- CAROTTE(S)	250g
- COURGETTE(S)	1
- BLANC(S) DE POIREAUX	250g
- OIGNON(S)	1 petit
- CURRY	1 c à café
- PERSIL	1 c à soupe
- OEUF(S)	3
- CREME FRAICHE	1 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	



### Recette:

- Emincez finement les poireaux.
- Râpez les carottes et la courgette.
- Emincez l'oignon.
- Placez les légumes dans un saladier, ajoutez le curry, le persil, sel et poivre.
- Fouettez les œufs dans un plat creux avec la crème puis incorporez-les aux légumes.
- Dans une poêle (à crêpe), faites fondre doucement du beurre.
- Avec des emporte-pièces, formez des pâtons et tassez-les légèrement. Laissez les cuire 3 minutes.
- Retournez délicatement. Laissez encore cuire au moins 3 minutes. Retournez encore si nécessaire.
- Servez sans attendre.

### Remarque:

Ces rostis peuvent être facilement réchauffés au micro-onde.