

Pommes de Terre Panées et Sautées

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- | | |
|---------------------|----------------------------|
| - POMME(S) DE TERRE | 800g petites à chair ferme |
| - OEUF(S) | 1 |
| - LAIT | 2 c à soupe |
| - CHAPELURE | |
| - PAPRIKA | 1 c à café |
| - BEURRE DE CUISSON | |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Pelez et faites cuire les petites pommes de terre entières dans de l'eau bouillante salée. Egouttez et laissez refroidir.
- Dans un petit récipient creux, fouettez 1 œuf avec le lait, sel et poivre.
- Dans un second, mélangez la chapelure avec le paprika.
- Passez successivement les pommes de terre cuites dans l'œuf battu puis la chapelure au paprika. Réservez au frais.
- Au moment désiré, faites rissoler les pommes de terre dans du beurre chaud.
- Salez juste avant de servir.

