

Galettes de RADIS JAPONAIS

Pour 4 personnes

Ingrédients

2 radis japonais (environ 1kg)
5 à 6 pommes de terre moyennes
100g de farine
3 œufs
3 gousses d'ail
1 bouquet de persil
Sel, poivre, huile



Préparation

Laver et raper les radis et les pommes de terre, de préférence au robot. Ensuite, les mélanger avec les 3 œufs entiers, la farine, sel, poivre, l'ail, et le persil haché.

Dans une grande poêle avec de l'huile, faire revenir la pâte en petites galettes (plus elles sont épaisses et plus elles seront longues à cuire). Retourner les galettes de sorte à ce qu'elles soient bien grillées des deux côtés.

Les déposer sur du papier absorbant et les servir de suite pour qu'elles restent chaudes et croustillantes !