



Recette de saison

Darphin de Laurette persillé

Recette de David Wojtkowiat



Difficulté

1/5



Préparation

5 minutes



Cuisson

5 minutes



Ingrédients

400 g de Laurette, calibre hôtelier, 35/50 mm
1 oignon
50 g de persil plat
30 g de beurre doux
2 cl d'huile
Sel
Poivre

- 1 Eplucher et râper les pommes de terre avec la peau.
- 2 Ajouter à la préparation, l'oignon et le persil finement haché. Saler et poivrer.
- 3 Faire chauffer dans une poêle le beurre et l'huile.
- 4 Cuire la préparation dans un cercle beurré, tasser à l'aide d'une spatule.
- 5 Attendre la coloration, retourner et cuire de nouveau. Ajouter un peu de beurre.
- 6 Dresser le darphin au centre d'une assiette, ajouter Quelques feuilles de salade à votre convenance.

Bonne dégustation !

Vous avez apprécié cette recette ? Retrouvez en d'autres sur

www.lapommedeterre.fr

Suivez-Nous

