

Plat principal

Préparation :
15 min

Cuisson: 20 min

Niveau: 

Ingrédients:

Pour 4 personnes:

- 1 chou rave ou boule de Siam (300 g)
- 1 celeri rave
- 100 g de farine de pois chiches
- 2 oeufs
- Quelques oignons jeunes ou de la ciboulette
- 1/2 verre d'huile d'olive
- Sel, poivre

Suggestion

- Ces paillassons se marient volontier avec un chèvre chaud, un peu d'huile d'olive et du vinaigre balsamique dans une salade croquante.

Paillassons de chou et celeri raves

- Epluchez et râpez le chou rave et le celeri rave dans un saladier.
- Ajoutez les oeufs battus en omelette, les oignons jeunes hachés, la farine. Salez, poivrez selon votre goût et mélangez le tout.
- Faites chauffer votre four à 180 degrés.
- Dans une poêle, faites chauffer un peu d'huile d'olive.
- Avec une cuillère à service, façonnez de petits paillassons de 1 cm d'épaisseur. Faites-les dorer dans l'huile trois minutes de chaque côté.
- Mettez-les au fur et à mesure dans le four pour qu'ils terminent leur cuisson.
- Quand toute la préparation est cuite, disposez de la salade dans quatre assiettes et servez les paillassons.



Suggestion de présentation