



LA PLANCHA[®]



Émailleur depuis 1909

Retrouvez toutes les recettes sur

www.plancha-eno.ca

Paillassons de zucchinis

Pour 4 personnes

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 10 minutes

INGRÉDIENTS

450 g de pommes de terre

1 zucchini

1 oignon

2 œufs

2 c. à soupe de persil

2 c. à soupe de Maïzena[®]

1 pointe de curry

1 c. à soupe d'œufs de saumon

Sel et poivre

VARIANTE

Vous pouvez ajouter d'autres légumes dans les paillassons, comme du potiron râpé.

PRÉPARATION

1. Dans un saladier, râpez les pommes de terre, le zucchini et l'oignon, puis mélangez.
2. Ajoutez les œufs, le persil, la fécule de maïs, le curry, le sel et le poivre, mélangez à nouveau.
3. À l'aide d'une louche, déposez de la pâte sur la plancha chauffée à feu assez vif et laissez cuire 5 minutes de chaque côté. Recommencez jusqu'à épuisement de la pâte.
4. Servez chaque paillasson sur une assiette, accompagné des œufs de saumon. Salez, poivez selon votre goût et dégustez.