

Les recettes du mas d'Issoire

Crique ardéchoise

Ingrédient pour une crique :

*2 pommes de terre moyennes
1 gousse d'ail
2 brins de persil
1 œuf pour 2 criques*

Préparation:

Râper à la mandoline les pommes de terre.

Hacher l'ail et le persil.

Dans un saladier, mélanger le tout avec l'œuf ; assaisonner.

Utiliser une (ou deux pour aller plus vite) petite poêle huilée à l'huile d'olive. Y répartir une louche du mélange (que la galette ainsi formée ne soit pas plate mais un peu dodue)

Faire dorer à feu assez vif des deux côtés (retourner comme une crêpe), couvrir la poêle, réduire le feu très doux et laisser cuire 10 mn.

Tenir au chaud....

Variante :

Je remplace les pommes de terre par 1 ou 2 carottes et 1 betterave (crue) que je râpe à la mandoline et je procède comme pour les criques !