

Paillassons de pommes de terre au Mont d'Or

Et voici une petite **recette ultra simple et ultra rapide** comme je les aime ! Des **patates râpées**, du **fromage**, un peu de sel et de poivre, et le tour est joué !! Bref, vraiment le genre de recette qui me fait aimer la cuisine !

Pour ces petits **paillassons de pommes de terre**, j'ai utilisé du **Mont d'Or**, c'est vraiment délicieux, mais vous pouvez mettre du **comté râpé** ou carrément de la **cancoillotte** ! Et si vous êtes au régime, que vous êtes sérieux (pas comme moi) et que vous le suivez, et bien vous pouvez aussi ne pas mettre de fromage du tout !! Ces paillassons seront alors bien plus light que des pommes de terres sautées ! C'est vous qui voyez !^^



Préparation : 20 min

Cuisson : 30 min

Ingrédients pour 4 personnes (15 galettes environ) :

800 g de pommes de terre

100 g de mont d'or environ (1 cuillère à café pour chaque galette)

Du sel et du poivre



Préparation :

1. Préchauffez votre four à 180°C (th.6). Épluchez les pommes de terre et râpez-les finement au robot.
2. Passez-les sous l'eau du robinet pour enlever l'amidon et essorez-les en les pressant entre vos mains (faites fonctionner les petits muscles de vos poignets !)^^^
3. Ajoutez du sel et du poivre et mélangez.
4. Dans des moules à muffins en silicone, déposez l'équivalent d'une cuillère à soupe de pommes de terre dans le fond, tassez bien avec le dos de la cuillère, ajoutez sur le dessus l'équivalent d'une cuillère à café de Mont d'Or ou de comté râpé, puis recouvrez de pommes de terre et tassez à nouveau avec le dos de la cuillère.
Si vous n'avez pas de moules à muffins, vous pouvez utiliser sans problème la plaque de votre four : recouvrez-la d'une feuille de papier sulfurisé et montez vos galettes, avec ou sans l'aide d'un petit cercle à pâtisserie (appelé aussi découpoir).
5. Faites cuire les paillassons de pommes de terre pendant 25 minutes environ, en terminant pendant 4 minutes par la position grill de votre four.
6. Démoulez délicatement les galettes et dégustez-les bien chaudes avec une petite salade verte !