

# Pommes de terre paillasson

## Ingrédients pour 6 personnes

1,5kg de pommes de terre  
40gr de beurre  
Un peu d'huile  
Sel  
Poivre  
Muscade



## La recette

1/Rincez, épluchez et râpez les pommes de terre. Salez, et muscadez.  
2/Faites fondre la graisse dans une poêle à feu moyen. Ajoutez les pommes de terre râpées, étalez les de manière uniforme, et laissez cuire une dizaine de minutes sans remuer.  
3/A l'aide d'une assiette, retournez la galette de pommes de terre et faites cuire l'autre face pendant une dizaine de minutes. Poivrez en fin de cuisson.

La bonne recette de guitoune