



Palets d'Igname à l'Ail

Ingrédients

Pour 6 personnes

- Ignames (1kg)
- 6 gousses d'ail mixées
- 1 cuillère à soupe de ciboulette
- 10 cl de crème liquide
- 1 cuillère à café de piment de Cayenne
- 1 jaune d'œuf
- 20 gr de farine
- 5 cl d'huile
- Sel, poivre noir

Préparation

- Passez l'igname pelée et émincée dans un hachoir
- Ajoutez-y tous les autres ingrédients
- Mélangez bien afin de former une pâte
- Faites la cuire par portion d'une cuillère à soupe dans l'huile chaude
- Faites doré sur les 2 faces
- Servez chaud