

Le milhassou

Les recettes les plus simples sont souvent les meilleures.

Le **milhassou** corrézien, une **galette de pommes de terre au persil, à l'ail et au lard gras** donne raison à cet adage.

Présente sous des formes plus ou moins similaires dans d'autres régions françaises : la *crique ardéchoise* ou la *grumbeerekiechle* en Alsace, par exemple.

Ce type de plat est un succès garanti auprès des enfants !



Crédit Photo : Pierre Soissons - ADT Corrèze

La recette du milhassou (pour 4 personnes)



1 kg de pomme de terre (à chair ferme)



1 oeuf



2 gousses d'ail



1 oignon



1 bouquet de persil plat



Poivre



Sel



2 cuillères à soupe d'huile (ou graisse d'oie)

Préparation (30 mn) – Cuisson (30 mn)

Etape 1 - Éplucher les pommes de terre, les nettoyer à l'eau froide, les essuyer puis les râper. Mettez-les dans une passoire et laissez-les s'égoutter.

Etape 2 - Hacher les gousses d'ail pelées, l'oignon et le persil. Les ajouter aux pommes de terre râpées.

Etape 3 - Ajouter l'œuf et bien mélanger. Saler et poivrer.

Etape 4 - Verser le mélange dans une poêle huilée chaude et laisser cuire 10 minutes à feu moyen.

Etape 5 - Retourner ensuite le *milhassou* et le laisser cuire 10 à 15 minutes.

J'ajoute mon grain de sel