

## PAILLASSON DE CHOU-RAVE ET CAROTTES

Retrouvez toutes nos recettes sur [www.panier-naturel.com](http://www.panier-naturel.com)

Facile	Coût faible
Préparation : 10 minutes	Cuisson : 15-20 minutes
Pour 4 personnes	1 râpe, 1 saladier, 1 sauteuse

### ***Ingédients :***

1 chou-rave  
500 gr de carottes  
2 œufs  
1 cuillère farine  
Sel poivre  
Facultatif : gruyère, échalote, ciboulette  
Huile d'olive

### ***Préparation :***

- 1 - Râper un chou rave (râpe à légumes fine) ainsi qu'une quantité semblable de carottes.
- 2 - Mélanger les légumes râpés avec 1 à 2 œufs, une cuillère de farine, sel, poivre. Vous pouvez éventuellement ajouter un peu de gruyère râpé au mélange et aromatiser avec une échalote hachée ou de la ciboulette.
- 3 - Réaliser des petites crêpes plates (+/-  $\frac{1}{2}$  cm d'épaisseur, maximum 1 cm et 10-15 cm de diamètre) que vous faites frire dans une poêle avec de l'huile d'olive.
- 4 - Faire cuire 5 à 10 minutes sur chaque face. Servir chaud accompagné d'une salade.