

ROSTI DE POIREAUX AU PAPRIKA

POUR 2 PERSONNES

- 200g de pommes de terre cuites à la vapeur.
- 1 cs d'huile d'olive ou de beurre.
- 200g de poireaux.
- 1 petit oignon émincé.
- 1 gousse d'ail.
- ½ cc de paprika.
- 20g de parmesan râpé.
- Sel et poivre.



Râper grossièrement les pommes de terre. Faire revenir le poireau finement émincé, l'oignon, l'ail et le paprika pendant 5 minutes.

Ajouter les pommes de terre et le parmesan.

Allumer le grill du four. Bien mélanger la préparation, et former 2 galettes que vous disposerez sur une plaque recouverte de papier cuisson. Laisser dorer 15 minutes.