

## *Röstis de légumes*

Pour 4 personnes

- Eplucher 2 carottes et une grosse pomme de terre. Laver une courgette et couper les extrémités. Râper tous les légumes puis les envelopper dans un linge propre ; les serrer afin d'en éliminer le liquide.
- Fouetter 2 œufs avec 60 g de parmesan râpé, une gousse d'ail écrasée, 2 cas de farine et 2 cas de persil haché. Saler légèrement et poivrer, puis ajouter les légumes râpés.
- Former des galettes et les passer dans un peu de farine.
- Faire cuire et dorer les galettes sur les deux faces dans une poêle légèrement huilée (pendant environ 10 mn).