

Les Ardoises de Sommand

Les Beignets de l'Alpage

500 gr de vieilles pommes de terres (ne jamais utiliser de pommes de terre nouvelles)

2 oeufs, 3 cuillères à soupe de farine, 1 cuillère à café de levure chimique, 10 cl de lait, 1 bouquet de persil plat, sel fin, muscade

Peler et laver les pommes de terre. Les essuyer, les sécher. Les raper et les essorer dans un torchon. Préparer la pâte en mélangeant la farine, les oeufs, le lait, la levure, le sel et la muscade. Mélanger les pommes de terre rapées, le persil et la pâte. Prélever des cuillérées de ce mélange et les faire frire, les retirer dès qu'elles sont dorées à l'aide d'un écumoire, les poser sur du papier absorbant, les saler. Servir avec une assiette de charcuterie de montagne et salade.