

Matafans

4 personnes

- pommes de terre nouvelles, 400 grammes
- 3 œufs entiers
- 90 grammes de farine
- 5 dl de lait
- Sel, poivre

Epluchez et râpez les pommes de terre dans un saladier (grille type carottes râpées). Egouttez le râpé sans presser et ajoutez les œufs, la farine, le lait, le sel, le poivre. Remuez afin que tous les ingrédients forment une pâte homogène.

Faites chauffer l'huile d'arachide dans une poêle (160°) et déposez cinq à six cuillerées par friture. Retournez plusieurs fois et laissez cuire environ 4 minutes.

Servez chaud en accompagnement d'un jambon de pays et d'une salade de pissenlits ou de roquette.