

Paillassons de colraves et tomates sautées - 4 personnes

Ingrédients :

2 colraves
250 g de tomates-cerises rouges
250 g de tomates-cerises jaunes
2 oeufs
4 cas de farine
persil plat
sel, poivre
huile d'olive
2 échalotes
1 gousse d'ail
Tabasco

Préparation :

Couper les tomates en deux. Emincer finement les échalotes et les faire suer 2 minutes dans l'huile d'olive. Ajouter les tomates et faire revenir à feu doux 5 minutes. Presser l'ail et le mélanger à la préparation. Saler, poivrer et relever de quelques gouttes de Tabasco. Réserver.

Râper les colraves avec une râpe à röstis. Les mélanger aux oeufs et à la farine, saler, poivrer. Ajouter un brin de persil haché.

Dans une poêle, chauffer un peu d'huile d'olive. Prélever 1 à 2 cs de préparation aux colraves et déposer délicatement dans la poêle. Faire dorer 2 à 3 minutes, retourner et laisser cuire encore 2 à 3 minutes. Réchauffer les tomates. Les répartir sur des assiettes. Dresser les paillassons à côté et décorer de persil.