



LE MILLASSOU

Recette
de Marie
Corrézienne
gourmande



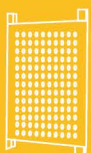
INGRÉDIENTS

POUR 4 PERSONNES

1kg Pommes de terre
Persil
Sel
Poivre
Graisse de canard ou
huile

Facultatif : 150 g de lard et/ou 1 oeuf

MATÉRIEL



- 1 Epluchez les pommes de terre, râpez-les et égouttez-les bien.
- 2 Hachez la persillade (et le lard, facultatif) et mélangez avec les pommes de terre râpées (et l'oeuf, facultatif).
- 3 Faîtes chauffer l'huile ou la graisse de canard dans votre poêle et versez-y votre millassou en prenant soin de former une crêpe épaisse et régulière. Laissez cuire une quinzaine de minutes, retournez-la et laissez cuire encore quinze minutes à feu doux. Le millassou doit être croustillant à l'extérieur et moelleux à l'intérieur.
Servir accompagné d'une salade verte ou en garniture d'une viande.