



4 pers.



40 min



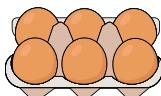
150 g de pommes de terre



150 g de pommes de terre



40 g de lait



2 oeufs



2 cs d'huile d'olive

SCONES SALÉS

Ingrédients



1 sachet de levure chimique



40 gr de parmesan râpé



200 gr de farine



1 pincée de sel

Préparation

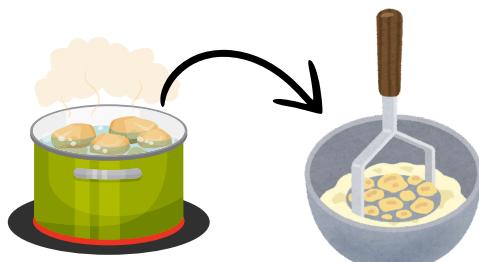
1



Préchauffer votre four à 180°C.

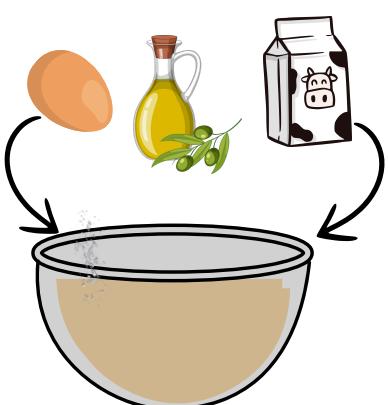
2

Faire cuire les pommes de terre puis les écraser.



3

Dans un saladier, mélanger le lait, les oeufs et l'huile.



4

Ajouter les pommes de terre écrasées puis la farine, la levure, le sel et le parmesan jusqu'à obtenir une pâte homogène.

5

Former des petites boules avec la pâte et les aplatis légèrement pour la cuisson.
Enfourner 15 min.

