

# Patates à déjeuner (hash brown)

- Les meilleures patates à déjeuner hash brown maison... (Miam!)



## Ingrédients :

- 2 pommes de terre Russet, pelée et râpée
- 1 œuf
- 1/4 de tasse (65 ml) de Parmesan râpé
- 3 cuillères à soupe de ciboulette coupée finement
- 2 cuillères à soupe de farine
- 2 cuillères à thé de sel
- 1/2 cuillère à thé de poudre de chili
- 1/2 cuillère à thé de basilic séché
- 1/4 de cuillère à thé de cumin moulu
- 1/4 de cuillère à thé de poivre
- 1 tasse (250 ml) d'huile végétale ou de canola pour la friture

## Préparation :

1. Bien rincer les patates râpées jusqu'à ce que l'eau soit claire. Égouttez avec des papiers essuie-tout. Mettre dans un gros bol.
2. Dans un petit bol, fouettez l'œuf, le parmesan, la ciboulette, la farine, le sel, la poudre de chili, le basilic, le cumin et le poivre.
3. Ajouter les patates et mélanger.
4. Dans une grande casserole, faites chauffer l'huile à feu moyen élevé.
5. Lorsque l'huile est chaude, prendre 1/4 du mélange et étendre dans la casserole à une épaisseur d'environ 1/2 pouce.
6. Faites cuire jusqu'à ce que les patates soient dorées de chaque côté. Environ 5 minutes par côté.

7. Retirez de la casserole et égouttez l'excédent d'huile.
8. Rectifier l'assaisonnement de sel et de poivre.
9. Servir!

“ *Vous êtes fan des patates déjeuner du restaurant? Essayez ces délicieuses patates hash brown super facile à faire et tellement goûteuse! :)*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)