



## Keftas Aux Pommes De Terre Et Au Four

Fırında Patatesli Köfte



4 pommes de terre bouillies de taille moyenne  
1 œuf  
3 oignons verts  
10-15 brins de persil  
3 cuillères à soupe de chapelure  
3-4 cuillères à soupe d'huile d'olive  
1 cuillère à café de poivre noir moulu  
1 cuillère à café de cumin  
2 cuillères à café de sel  
Pour la surface ;  
1 tasse de fromage cheddar

- # Râpez les pommes de terres, puis rajoutez du persil et des oignons haché finement.
- # Puis rajoutez les autres ingrédients puis pétrissez.
- # Prenez des morceaux de la taille un peu plus grand qu'un noix roulez puis placez dans le plat de cuisson.
- # Saupoudrez de la râpe de fromage.
- # Placez au four préchauffé à 200 degrés puis laissez cuire jusqu'à que le fromage fond.

N-B; La vrai chapelure se fait avec de la farine de galette.