

Crêpes aux pommes de terre

Peler 12 pommes de terre moyennes. En râper 6 très finement et 6 plus grossièrement.
Mélanger cette pulpe à 2 c à soupe de farine, 1 c à thé de sel, 1 pincée de poivre du moulin, 1 oignon râpé finement et 3 œufs entiers battus en omelette.
Faire cuire dans une poêle soit avec de l'huile, soit dans la poêle graissée avec du lard comme pour des crêpes.
Servir très chaud.

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.