***Röstis de patates douce et céleri***

***Pour 4 personnes***

1/2 céleri

1 patate douce

4 œufs

1 cuil à soupe d'huile d'olive

2 cuil à café d'épices cajun (ou autres)

Epluchez et râpez le céleri et la patate douce (vous devez obtenir environ 500g de légumes râpés).

Dans un saladier mélangez les légumes râpés, les œufs, les épices et l'huile d'olive.

Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans une grande poêle. Prélevez un peu du mélange de légumes râpés avec une cuillère à soupe, déposez-le dans la poêle chaude, aplatissez pour former une sorte de galette, laissez cuire 1 à 2 minutes et retournez le rösti, laissez cuire encore 1 à 2 minutes et passer au suivant sur le même principe que les crêpes ou les pancakes.

Servez chaud en accompagnement d'une salade ou d'une viande.