emps de préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 20 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) : - 10 [topinambours](http://www.marmiton.org/pratique/fruits-et-legumes_le-topinambour_1.aspx)
- 1 [échalote](http://www.marmiton.org/magazine/herbes-folles_zoom-sur-l-echalote_1.aspx)
- 1 œuf
- 2 cuillères à soupe de farine
- [sel](http://www.marmiton.org/magazine/plein-d-epices_sel_1.aspx) et [poivre](http://www.marmiton.org/magazine/plein-d-epices_poivres_1.aspx) à convenance

**Préparation de la recette :**

Éplucher les topinambours et les râper.
Peler et hacher finement l'échalote.
Casser l’œuf dans un saladier, le battre et ajouter l'échalote, les topinambours râpés et la farine.
Bien mélanger le tout.
Saler et poivrer à votre goût.
Faire des petites [galettes](http://www.marmiton.org/magazine/dossiers-marmiton_selection-de-recettes-de-crepes-et-de-galettes_1.aspx) (röstis) et les mettre à cuire dans une poêle avec un peu d'huile d'olive.
Laisser cuire à feu doux environ 10 min de chaque côté.

**Remarques :**