



THE J.M. SMUCKER CO.

Knishes de pommes de terre avec pâte à 2 ingrédients

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

25 mins 33 mins 14 N/A

Ingredients

- 1 c. à thé (5ml) d'huile végétale
- 1 oignon, haché finement
- Sel et poivre, au goût
- 1 1/2 tasse (375 mL) de pommes de terre écrasées, refroidies
- 1 tasse (250 mL) de farine préparée gâteaux et pâtisseries **Brodie®**
- 1 tasse (250 mL) de yogourt grec nature 0 %
- 2 c. à table (30 mL) d'œuf, battu avec 1 c. à thé (5 ml) d'eau
- graines de sésame et sel cacher, facultatif

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 400 °F (205 °C). Tapisser une plaque à pâtisserie de papier parchemin.

Step 2:

Faire chauffer l'huile dans une poêle moyenne sur feu vif. Y ajouter les oignons et cuire en remuant fréquemment jusqu'à ce qu'ils soient dorés, environ 8 minutes. Saler et poivrer. Ajouter aux pommes de terre écrasées et mélanger.

Step 3:

Entre-temps, combiner la farine avec le yogourt dans un bol moyen. Renverser sur une surface farinée et pétrir délicatement jusqu'à la formation d'une pâte.

Step 4:

Abaisser la pâte en un rectangle de 18 po x 6 po (45 cm x 15 cm). Déposer le mélange de pommes de terre le long du bord inférieur de la pâte en laissant une bordure de 1 po. Badigeonner toutes les extrémités du mélange d'œuf. Rouler comme un gâteau roulé et pincer les extrémités pour sceller. Couper en 14 tranches (d'environ 1 po/2,5 cm de largeur).

Step 5:

Déposer sur la plaque préparée. Badigeonner du mélange d'œuf et parsemer les graines de sésame et le sel si désiré. Faire cuire au four préchauffé de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que ce soit bien doré.

Images

