



THE J.M. SMUCKER Co

Latkes au chou-fleur

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

1 hr 20 mins 32 N/A

Ingredients

- 1 grosse tête de chou-fleur, râpée, environ 6 tasses (1,5 L)
- 1 oignon, râpé
- 1 gousse d'ail, haché finement
- 3 œufs
- 1/2 tasse (125 ml) de farine préparée gâteaux et pâtisseries Brodie®
- sel et poivre, au goût
- 3 c. à table (45 ml) d'huile végétale

Directions

Step 1:

Combiner tous les ingrédients (sauf l'huile) dans un grand bol. Entre-temps, faire chauffer 1 c. à table (15 ml) d'huile végétale dans une poêle sur feu moyen vif. Déposer la pâte par cuillérées à table (15 ml) dans la poêle chaude. Cuire à feu moyen, 2 minutes ou jusqu'à ce que ce soit doré. Tourner et poursuivre la cuisson jusqu'à ce que ce soit bien doré. Déposer sur une plaque à pâtisserie couverte d'essuie-tout. Poursuivre avec le reste de pâte et d'huile.

Images

