THE J.M. SMUCKER Co

Latkes aux pommes de terre

Quantité 32

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
15 mins	20 mins	N/A	N/A

Ingredients

- 5 (2 lbs / 900 g) grosses pommes de terre à chair jaune (2 lb/900 g), pelées et coupées en quatre
- 1 oignon
- 2 œufs
- 1/2 tasse (125 mL) de farine préparée gâteaux et pâtisseries Brodie®

  BRODIE® Self-Raising Cake & Pastry Flour

- poivre, au goût
- 1/4 tasse (50 mL) d'huile végétale

Directions

Step 1:

Combiner tous les ingrédients (sauf l'huile) dans le robot culinaire. Actionner jusqu'à l'obtention d'une texture lisse.

Step 2:

Faire chauffer 1 c. à table (15 ml) d'huile dans une grande poêle jusqu'à ce qu'elle grésille. Déposer délicatement le mélange par cuillérées à table dans l'huile chaude. Faire cuire des deux côtés jusqu'à ce que ce soit bien doré, environ 2 minutes. Déposer sur un plateau couvert d'essuie-tout.

Step 3:

Servir chaud avec de la crème sure ou de la compote de pommes, ou garnir de saumon fumé et d'aneth.

Images

