



Plat de 'Hanouca

La recette des latkes

Par Laurence Kersz – décembre 2017

Les latkes se consomment chaud ou froid, salées ou sucrées

Ingrédients:

6 grosses pommes de terre
2 cuillères à soupe de farine
Huile
Sel, poivre
(options: oignons, persils, œuf)

Préparation:

Épluchez et lavez les pommes de terre.
Râpez-les très finement au robot ou à la main
Bien égoutter les pommes de terre râpées
Salez, poivrez et ajoutez la farine
Bien mélanger
Façonnez de petites galettes (ne pas hésiter à presser les pommes de terre râpées avant pour retirer le surplus d'eau)
Faites chauffer une poêle avec de l'huile et faites cuire les latkes qui doivent être bien dorées et croustillantes.
Les latkes se mangent chaudes, salées et/ou sucrées.