

*Pommes de terre*

# Latkes - galettes de pomme de terre



**25 min** **15 min** **10 min**      **0**      **395**  
 TEMPS TOTAL   PRÉPARATION   CUISSON      REPOS      CALORIES

## Étape 1

Préparation des galettes.

- 1 Eplucher les pommes de terre.
- 2 Si les pommes de terre commencent à germer, retirer les germes. Ne pas les consommer si elles sont trop germées.
- 3 Rincer les pommes de terre à l'eau.
- 4 Avec du papier absorbant, tapoter les pommes de terre pour les sécher. Il est important de bien sécher les pommes de terre étant donné qu'elles seront frites.
- 5 Eplucher puis couper l'oignon en deux.
- 6 Raper la pommes de terre et l'oignon au robot.
- 7 Il est possible de réaliser cette étape avec une râpe à gros trous.
- 8 Transvaser les pommes de terre et l'oignon râpé dans un saladier.
- 9 Ajouter le trois-quart des jaunes d'oeuf dans le saladier avant d'ajouter la farine.
- 10 Mélanger à la fourchette.
- 11 La farine et l'oeuf servent à donner du liant aux galettes de pomme de terre.
- 12 Ajouter plus de jaune d'oeuf et de farine si besoin.

Ingrédients  
pour 6 personnes

### Ingrédients pour les galettes de pomme de terre

1 kg **Pomme(s) de terre**  
 1 **Oignon(s)**  
 4 unité(s) entière(s)  
**Jaune(s) d'oeuf**  
 1 c. à café **Sel**  
 1 c. à soupe **Farine**

### Ingrédients pour les galettes de patate douce

1 kg **Patate(s) douce(s)**  
 1 **Oignon(s)**  
 4 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
 1 c. à café **Sel**  
 1 c. à soupe **Farine**  
 1 c. à café **Cannelle en  
poudre**

### Ingrédients pour la crème fouettée au raifort

13 Saupoudrer de sel.

14 Eplucher la patate douce.

15 Utiliser de la patate douce à la chair orange et non pas blanche pour contraster avec l'autre préparation.

16 Couper la patate douce en quatre à l'aide d'un couteau de chef.

17 La chair de la patate douce est bien plus ferme que celle de la pomme de terre. Utiliser un couteau bien affuté afin d'éviter que la lame ne dérape.

18 Mixer les patates douces et l'oignon à l'aide du robot.

19 La patate douce ne contient pas d'amidon,. il est donc nécessaire d'utiliser des oeufs entiers afin de lier la préparation.

20 Verser les patates douces et l'oignon mixés dans un saladier.

21 Ajouter les oeufs entiers, la farine et la cannelle dans le saladier de patates douces.

20 cl **Crème liquide (fleurette)**

1 c. à soupe **Raifort**

1 pincée(s) **Paprika**

## Étape 2

### Cuisson des galettes

1 Faire chauffer de l'huile d'olive dans la poêle.

2 Il est possible d'utiliser du beurre clarifié pour frire les galettes.

3 A l'aide de deux fourchettes, prendre un petit tas de pommes de terre et le poser dans l'huile chaude. Aplatir de façon à former une galette.

4 Procéder de la même manière pour réaliser une galette de patate douce.

5 A l'aide d'une spatule, retourner légèrement une galette pour vérifier la cuisson. Elles doivent être bien dorées. Si c'est le cas, les retourner pour cuire l'autre face.

6 A l'aide de l'écumoire, les débarrasser dans une assiette recouverte de papier absorbant.

7 Réaliser des galettes avec le restant de pommes de terre et de patate douce en procédant de la même manière.

## Étape 3

### Réalisation de la crème au raifort

1 Verser la crème liquide froide dans un saladier.

2 Pour s'assurer que la crème soit bien froide, la placer quelques minutes au congélateur avant de la fouetter.

3 Ajouter le raifort dans la crème.

4 A l'aide d'un fouet électrique, monter la crème en chantilly.

5 A l'aide d'une cuillère, remplir une verrine avec la crème fouettée.

6 Saupoudrer la crème fouettée de paprika.

## Étape 4

### Dressage

- 1 Disposer les galettes de pomme de terre et de patate douce dans une grande assiette.
- 2 Placer la petite verrine sur le côté de l'assiette.
- 3 Servir immédiatement.