



La recette des *latkes* (crêpes de pommes de terre)

Parmi les spécialités culinaires de la fête de *Hanoukka* – généralement cuisinées à l’huile en souvenir du “miracle de l’huile” –, on trouve les *latkes*, de délicieuses crêpes de pommes de terre dont voici la recette, très facile à réaliser !

Ingrédients (pour ~8 personnes)

- 1 kg de pommes de terre
- 2 œufs
- 5 ou 6 cuillères à soupe de farine
- 20 cl d’huile
- sel

Marche à suivre

1. Éplucher les pommes de terre, les laver puis les râper finement.
2. Les laisser reposer pendant quelques minutes. Les presser pour éliminer l’eau et la fécule et les mettre dans un saladier.
3. Casser les œufs et les incorporer, avec la farine, aux pommes de terre râpées. Saler et mélanger soigneusement pour obtenir une pâte.
4. Faire chauffer l’huile dans une poêle anti-adhésive. Verser une cuillerée à soupe de pâte dans l’huile bien chaude et l’aplatir jusqu’à obtention d’une galette. La faire frire des deux côtés jusqu’à ce qu’elle soit bien dorée.
5. Procéder de la même manière jusqu’à épuisement de la pâte.
6. Déposer les *latkes* sur du papier absorbant pour en éliminer l’huile, puis les disposer sur un plat de service.
7. Une fois cuits, parsemer les *latkes* de sucre et les servir avec de la crème acidulée ou avec de la purée de pommes sucrée.