

Recette de galettes de pommes de terre juives

Présentée par Avner Cobrin

- 450 g (1 lb) de pommes de terre pelées et coupées en morceaux de 5 cm (2 po)
- Sel de mer
- 900 g (2 lb) de pommes de terre à cuire au four
- 1 gros oignon, coupé en petits dés
- 2 gros œufs, légèrement battus
- 1 tasse de chapelure Matzo
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de poivre blanc fraîchement moulu
- Huile végétale, pour la friture

Instructions

Étape 1

Dans une casserole moyenne, couvrir les pommes de terre d'eau froide, saler généreusement et porter à ébullition. Cuire les pommes de terre jusqu'à tendreté, environ 15 minutes. Bien égoutter, verser les pommes de terre dans un grand bol et les écraser à l'aide d'un presse-purée.

Étape 2

Éplucher les pommes de terre à cuire au four et, rapidement, les râper dans un bol moyen à l'aide d'une râpe à gros trous. Presser avec un torchon propre pour éliminer l'excès d'humidité. Ajouter la moitié des pommes de terre râpées aux pommes de terre en riz.

Histoire

Ma mère était une cuisinière hors pair. Elle faisait des galettes de pommes de terre à la centaine. Ma mère a trois frères et quatre sœurs. Une fois les galettes prêtes, elle invitait toute la famille à venir se délecter. J'ai eu la chance d'en manger quelques-unes. J'en garde encore le goût.