

Latke de pomme de terre aux herbes de la récolte de la famille Wynette



**j'craque pour
toi mon coco.**
Producteurs d'œufs de l'Ontario

Latke de pomme de terre aux herbes de la récolte de la famille Wynette

Donne : 14 latkes
Préparation : 10 minutes
Cuisson : 16 minutes

Ingrédients :

| | |
|----------------------|--|
| 3 c. à soupe (45 mL) | farine tout usage |
| 1 | mélange d'épices |
| ¼ c. à thé (1 mL) | levure chimique |
| ¼ c. à thé (1 mL) | chacun sel et poivre |
| 3 tasses (750 mL) | pommes de terre rouges râpées, pressées pour enlever le liquide (environ 3 pommes de terre) |
| ½ tasse (125 mL) | oignon rouge finement tranché |
| 2 | œufs, légèrement battus |
| ¼ tasse (60 mL) | huile végétale, divisée |
| | feuilles de sauge fraîches |
| | yogourt nature ou crème sure |

Directions :

Dans un grand bol, mélangez la farine, le contenu du mélange d'épices, la levure chimique, le sel et le poivre.

Dans un bol moyen, mélangez les pommes de terre, l'oignon tranché et les œufs. Incorporer le mélange de farine jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé.

Dans une grande poêle antiadhésive, faites chauffer 1 c. à soupe (15 ml) d'huile à feu moyen-élevé. Versez une tasse (60 ml) du mélange dans la poêle; aplatissez légèrement. Répétez, en insérant 3 autres latkes dans une poêle. Faites cuire 3 à 4 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Transférez dans une assiette tapissée de papier absorbant. Répétez l'opération avec l'huile et le reste du mélange de latke.

Garnissez avec des feuilles de sauge fraîche. Servez avec du yogourt nature ou de la crème sure.

Mélange d'épices :

1 ½ c. à thé (7 mL) feuilles de romarin séchées
1 c. à thé (5 mL) poudre d'ail
1 c. à thé (5 mL) sauge séchée



Le famille Wynette

Producteurs d'œufs
Perth County, ON



**j'craque pour
toi mon coco.**

Producteurs d'œufs de l'Ontario

www.getcracking.ca