"Placki" - ou Galettes de pommes de terre

Wiktoria Bosc

Photographe
1000 Lausanne

Wiktoria Bosc, journaliste et photographe, partage sa vie entre la Suisse et la Pologne, où elle est née en 1977. Fille de l'actrice de cinéma Beata Tyszkiewicz, elle s'est très tôt dirigée vers la photographie. Sa série de portraits croisés mères/filles, parue dans un garnd hebdomadaire polonais, fut à 'origine d'un beau succès de libraire.

www.wiktoriabosc.com

INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 30 minutes. Temps de cuisson : 30 minutes.

1 kg de pommes de terre
2 oeufs
1 oignon moyen
2 c.à s. de farine
sel poivre

PRÉPARATION

Pelez les pommes de terre et rincez-les sous l'eau froide avant de les râper sur les petits trous de la râpe. si les pommes de terre rendent trop de jus, laissez égoutter dans une passoire. Épluchez l'oignon et hachez-le très finement.
Dans un saladier, mélangez soigneusement la pomme de terre, l'oignon, la farine, les œufs, le sel et le poivre.
Faites chauffer un bon centimètre d'huile dans une grande poêle puis, à l'aide d'une cuillère à soupe, déposez la masse en deux ou trois ga- lettes de taille moyenne. Faites frire des deux côtés jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Déposez-les un instant sur du papier absorbant.
Servez avec de la crème fraîche, du poisson fumé ou du goulasch. Pour rendre vos placki (prononcez : plat'ski) plus originales, râpez une courgette bien ferme et ajoutez-la à la pâte.

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

"Placki" - ou Galettes de pommes de terre

> "La Cuisine polonaise", Wiktoria Bosc
> www.wiktoriabosc.com
>
> **Bonne dégustation !**