

Wiktorja Bosc

"Placki" - ou Galettes de pommes de terre

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

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 galettes 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.

"La Cuisine polonaise", Wiktorja Bosc

www.wiktoriabosc.com



Photographe
1000 Lausanne