

## Latkes



La recette de base pour les *Latkes* par Claudia Roden

<https://www.myjewishlearning.com/recipe/potato-latkes/>

C'est l'un des plats juifs les plus célèbres et une spécialité de 'Hanoukah. Les latkes sont servis en apéritif, en accompagnement et même pour le thé saupoudré de sucre glace.

### **Ingrédients**

Sel

2 gros œufs

1 kg de pommes de terre

Huile de friture

### **Préparation**

Epluchez et râpez finement les pommes de terre. Plongez-les dans l'eau froide, puis égouttez-les et essorez-les le plus possible en les pressant avec les mains dans une passoire. Il s'agit d'éliminer le liquide qui pourrait rendre les *latkes* trop humides.

Battez légèrement les œufs avec du sel, ajoutez-les aux pommes de terre et remuez bien.

Filmez le fond d'une poêle avec de l'huile et faites chauffer.

Prenez des grosses cuillerées de service, environ 50 ml (ou ¼ de tasse), du mélange et déposez-les dans l'huile chaude.

Aplatir un peu et baisser le feu pour que les beignets cuisent uniformément.

Lorsqu'un côté est brun, retournez et faites dorer l'autre.

Sortez et servez très chaud.

## Latkes au fromage



<https://www.myjewishlearning.com/recipe/cheese-latkes/>

Si vous ne voulez pas utiliser trop d'huile, vous pouvez vaporiser une plaque à biscuits avec un spray d'huile végétale et mettre les *latkes* dans un four chaud à 230 degrés pendant environ 5 à 8 minutes pour chaque côté.

### Ingrédients

Huile d'arachide

1 cuillère à café d'ail ou 2 gousses d'ail

1/2 cuillère à café de poivre

1/4 cuillère à café de sel

2 pommes de terre

300g. de fromage fermier ou de feta

1/4 cuillère à café de levure chimique

2 1/2 cuillères à soupe de farine de matzah ou de farine

2 œufs

### Préparation

Éplucher les pommes de terre, les couper en cubes, les faire bouillir puis les réduire en purée. Ajouter le fromage et les œufs battus.

Ajouter la farine ou la farine de matzah, la levure chimique, le sel et le poivre.

Faire chauffer l'huile jusqu'à ce qu'elle soit chaude et mettre une grosse cuillerée pour chaque crêpe.

Cuire jusqu'à coloration et retourner.

Variante :

Utilisez une seule pomme de terre et ajouter 300g. d'épinards (congelés ou cuits), bien égouttés et hachés.

Ceci est particulièrement savoureux si vous utilisez de la feta.