

Pommes Macaire

Une recette qui ne date pas d'hier mais qui est trop souvent oubliée et pourtant d'une simplicité effarante et qui laisse place à l'imagination

Pour 6 galettes :

300g de pommes de terre

Sel/Poivre (5baies)

2 jaunes d'œuf moyen (si cuisson a l'eau)

2 échalotes

1 pincé de cumin moulu

Coriandre hachée

L'intérêt de cette recette est que vous pouvez assaisonner selon vos envies et vos besoins donc faites jouer votre imagination culinaire et gustative

Progression :

Faites cuire les PDT ou à l'eau (version purée) ou au four emballé dans de l'alu, personnellement j'assaisonne l'eau de cuisson.

Lors d'une cuisson à l'eau je laisse les PDT sécher à l'air, le but étant d'avoir une purée sèche, mais on peut également la sécher comme une pate à choux.

Bien écrasez vos PDT à la fourchette (bien sûr vous pouvez utiliser un presse purée)



Ajouter vos 2 jaunes d'œuf si nécessaire, Ciselé les échalotes finement, ajoutez les, ainsi que le reste de votre assaisonnement et bien mélanger.



Vous devez obtenir un mélange bien homogène et sec



Placez le mélange sur du film en formant un boudin



Et roulez-le pour former un boudin bien régulier et placez au frais 1 ou 2 heures.



Au moment de servir, enlevez le film et passez le boudin dans un voile de farine



Découpez de belle tranche (environ 3-4 cm) et farinez-les légèrement.



Faites chauffer votre poêle, une fois bien chaude, versez y une bonne dose d'huile et faites rôtir vos galettes 2 à 3 mn par face



Et voilà de belles galettes bien dorée, prête à être dégustées.

