

Le beignet râpé de pommes de terre

- Le beignet râpé de pommes de terre



Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS DU BEIGNET RÂPÉ DE POMMES DE TERRE

1 kg de pommes de terre

3 œufs

1 verre de crème épaisse

ou un yaourt nature à la place de la crème

sel

poivre

noix de muscade

O Doux GEM vous conseil d'ajouter 100g de farine

Facultatif :

oignons - persil haché - gruyère - lardons



ÉTAPES DE PRÉPARATION DU BEIGNET RÂPÉ DE POMMES DE TERRE

- 1 - Râper les pommes de terre lavées et pelées sur une râpe pas trop fine. Les égoutter dans une passoire 15 minutes, les presser fortement.**
- 2 - Mélanger les pommes de terre râpées avec les 3 œufs, la crème ou le yaourt (ou moitié /moitié), le persil et l'oignon (si vous rajoutez des lardons, ils doivent être hachés finement.)**
- 3 - Assaisonner et mélanger le tout. Ajouter la farine**
- 4 - Former des galettes avec une cuillère à soupe bien remplie**
- 5 - Glisser les galettes dans une poêle contenant de l'huile chaude et tassez-les avec la cuillère Ou faites les frire dans une friteuse**
- 6 - Dorer une face et laisser 3 à 4 minutes, puis retourner et dorer l'autre côté en laissant 3 ou 4 minutes aussi.**
- 7 - Égoutter sur une grille, mise en attente au four 75°, porte entre ouverte.**

Servez avec avec une belle salade verte

RECETTE DE LA truite en matelote lorraine

Ingrédients:

Truites, Echalotte, Persil, Vinaigre de vin Blanc, Crème Fraiche, Pomme De Terre.

Recette :

- Prendre une truite vivante, la tuer, la nettoyer.
- Dans une petite casserole, faire revenir à blanc échalotte et persil, mouiller avec 5 cl de vinaigre de vin blanc, y déposer la truite puis saler et couvrir.
- Maintenir la truite au chaud.
- Faire réduire la cuisson, ajouter de la crème fraîche, réduire à nouveau, rectifier l'assaisonnement puis napper le poisson. Servir avec quelques pommes de terre vapeur.

Cette recette a été conçue par :

L'auberge de la Poirie

67 route des Cascades

88 460 Tendon

03 29 66 66 99

pascal.robert15@wanadoo.fr

Recette Madeleines de Commercy



"Mais quand d'un passé ancien rien ne subsiste, seules plus frêles, mais plus vivaces, plus immatérielles, plus persistantes, plus fidèles, l'odeur et la saveur restent encore longtemps".
Marcel Proust.

Ingrédients / pour 8 personnes

- 150 g de [beurre](#) mou
- 200 g de [farine](#)
- 200 g de [sucre](#)
- 6 oeufs
- 1 cuillère à [café](#) de [levure](#)
- 3 gouttes d'essence de bergamote

Préparation Madeleines de Commercy

1 [Réduire](#) le [beurre en pommade](#) et ajouter le sucre. Mélanger rapidement puis verser les oeufs en fouettant le tout. Incorporer la farine, la levure et mélanger. Ajouter l'essence de bergamote tout en remuant la pâte.

2 Préchauffer le four à 220 °C (thermostat 7). Remplir les moules à madeleines de pâte. Enfourner 15 minutes.