

Galettes de Patates douces au fromage



INGRÉDIENTS (environ 15 pièces)

- 2 grandes patates douces, pelées
- 3 oignons verts, hachés + 1 de plus pour garnir
- 2 œufs
- 3 cuillères à soupe de farine
- 1/2 cuillère à café de sel
- 1/2 cuillère à café de poivre noir
- environ (110 gr.) De fromage râpé de votre choix, nous avons utilisé de la mozzarella
- huile de friture
- Crème sure pour la garniture

PRÉPARATION

1. Râpez les patates douces pelées à l'aide d'une râpe à main ou d'un accessoire de râpe au robot culinaire.
2. Placez les patates douces râpées dans un torchon. Essorez autant de liquide que vous pouvez. Les patates douces sont difficiles, alors utilisez vos muscles! Plus vous serrez, plus les latkes sont croustillants.
3. Ajouter les pommes de terre dans un grand bol avec les oignons verts, les œufs, la farine, le sel et le poivre. Mélanger.
4. Ajoutez de l'huile dans une grande poêle afin qu'elle recouvre la surface. Porter à feu doux-moyen. Les patates douces doivent être cuites à une température plus basse et plus longtemps que les pommes de terre ordinaires. Une fois que l'huile commence à briller, placez une cuillerée du mélange dans la casserole. Appuyez dessus avec le dos de la cuillère, en essayant de garder le latke dans une forme circulaire. Placez une pincée de fromage râpé sur le latke. Placez une autre cuillerée du mélange sur le dessus et appuyez de nouveau avec le dos de la cuillère. Cuire de chaque côté pendant 5-7 minutes. * N'oubliez pas que l'huile ne devrait pas être trop chaude. Si les latkes brûlent au bout de 5 minutes, baissez un peu le chauffage.
5. Placez chaque galette douce cuite sur du papier absorbant pour drainer l'excès d'huile. Garnir de Boursin fines herbes.