

Potatos farls (galettes irlandaises à la pomme de terre)

Pour 10 galettes

Ingrédients

- 380 g de pommes de terre cuites à chair farineuse
- 100 g de farine
- 55 g de beurre
- 1 c. à café de sel

Préparation

Pelez et coupez les pommes de terre en quatre.

Faites-les cuire dans une casserole remplie d'eau bouillante.

Quand les pommes de terre sont tendres, égouttez-les et laissez la vapeur s'échapper 2-3 minutes pour éviter l'excès d'humidité.

Ajoutez-y ensuite le beurre et le sel et réduisez le tout en purée bien lisse et sans morceaux.

Ajoutez la farine à la purée et mélangez avec une cuillère en bois, jusqu'à obtenir une pâte bien homogène et très souple.

Etalez la pâte sur un plan de travail bien fariné et découpez des carrés de 8cm de côté environ et 4mm d'épaisseur.

Faites chauffer une poêle sur feu moyen, sans y ajouter de matières grasses, et faites-y dorer les galettes 4 à 5 minutes sur chaque face, l'une après l'autre.

Réservez au chaud jusqu'au service.

Ces galettes se mangent avec de la confiture au petit déjeuner ou au « five o'clock »

The Peter's touch (galettes salées pour l'apéro)

Dans la purée, ajouter poivre et noix de muscade.

Une fois cuites à la poêle, mettre un peu de gruyère râpé (ou comté râpé) sur chaque galette et passer quelques minutes au four.