



Cuisine et  
dépendances

## Irish potato pancakes



*L' irish potato pancake , aussi appelé boxty, est une sorte de crêpe se composant de pommes terre crues râpées, de purée de pomme de terre et de babeurre (petit- lait). On le sert en brunch, avec une garniture salée ou sucrée.*

*En Irlande, la pomme de terre est à la base de nombreux plats . Il faut dire qu'elle fut pratiquement la seule vivre durant la grande famine en Irlande : nourrissante et facile à cultiver, elle permit aux habitants de subsister durant plusieurs années. La cuisine traditionnelle irlandaise regorge ainsi de recettes contenant la pomme de terre .*

Ingrédients (pour une quinzaine de pancakes) :

- 250 g de pommes de terre cuites
- 250 g de pommes de terre crues
- 2 cups de farine
- 1 cup à .1.5 cup de lait fermenté
- 1 pincée de bicarbonate de sodium
- 1 pincée de sel
- 1 cuil à soupe d'huile à goût neutre

Préparation :

Faire cuire les 250 g de pommes de terre dans leur peau à l'eau ou à la vapeur. Éplucher les pommes de terres encore chaudes, les écraser grossièrement en purée à la fourchette. Râper les pommes de terres crues pelées. Les ajouter à la purée. Verser la farine puis le bicarbonate. Mélanger pour homogénéiser le tout.

Ajouter progressivement le lait pour obtenir une pâte épaisse mais souple.

Huiler une poêle anti-adhésive, essuyer le surplus avec un papier absorbant. Porter sur feu moyen. Verser une peu de pâte sur la poêle chaude pour former un pancake d'environ 8-10 cm de diamètre.

Cuire à feu moyen quelques minutes de chaque côté pour faire dorer chaque face.

Servir avec une garniture sucrée (confiture, sirop d'érable, miel) ou salée (saumon fumé, fromage frais, crème,..).

Servir immédiatement, très chaud, avec la garniture de son choix.

*Le 16 Juin 2010 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances*

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2010/06/16/18053827.html>