

Galettes de Mollie, sans gluten



Ingrédients

4 gros oignons, hachés grossièrement et frits dans l'huile jusqu'à ce qu'ils soient croustillants
4 grosses pommes de terre à chair jaune (Yukon Gold) Il n'est pas nécessaire de les peler si elles sont bien lavées

1 oignon

2 œufs

1 c. à thé de sel

1/4 c. à thé de poivre

1/3 tasse de fécule de pomme de terre*

1 c. à thé de poudre à pâte

Huile végétale pour la friture (pas d'huile d'olive)

Instructions

Râper les pommes de terre et les oignons à l'aide d'une râpe manuelle ou d'un robot culinaire.
Égoutter.

Mélanger avec les autres ingrédients.

Ajouter les oignons frits.

Faire frire une galette. Goûter et vérifier les assaisonnements.

Saler ou poivrer au besoin.

Façonner les galettes, petites ou grandes, et les frire jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes des deux côtés.

Égoutter sur du papier essuie-tout.

Garnir de crème sûre, de compote de pomme ou de sucre.

*Si vous ne trouvez pas de fécule de pomme de terre, remplacez-la par une boule de matsa sans gluten ou un mélange à galette (dans la section kasher).

Recette de : Mollie Libling

Soumise par : Pat Libling

Galettes traditionnelles



Ingrédients

6 pommes de terre blanches (moyennes ou grosses) pelées OU : 6 patates douces (de même taille)

1 petit oignon râpé

3 œufs

1 c. à thé de sel

1/4 c. à thé de poivre

1/4 tasse de farine

1 c. à soupe d'huile

2 c. à thé de poudre à pâte

Huile pour frire

Instructions

Râper les pommes de terre et bien égoutter.

Les ajouter aux autres ingrédients et mélanger.

Déposer une grosse cuillerée de pâte dans l'huile chaude et faire frire jusqu'à ce que les galettes soient brunes des deux côtés, en retournant qu'une seule fois.

Bien égoutter sur du papier essuie-tout.

Pour réchauffer : placer les galettes en une seule couche sur une plaque à biscuits tapissée de papier d'aluminium.

Cuire à découvert dans un four à 450 °F pendant 8 minutes jusqu'à ce qu'elles soient chaudes et croustillantes.

Recette de : Second Helpings, Please!

Soumise par : Cheryl Vockathaler