

LA CUISINE BEECK

BEIGNETS DE POMME DE TERRE WESTPHALIENS

PRÉPARATION :

Éplucher les pommes de terre, les laver et les râper. Les essorer légèrement ensuite dans une passoire et jeter le liquide extrait. Ajouter du sel et du poivre. Incorporer les oeufs aux pommes de terre. Insérer la crème aigre et la farine. Faire fondre la couenne de lard dans la poêle.

(idéal serait une poêle lourde en fonte d'acier). Remplir la poêle d'un beignet de 2 cm de haut et le lisser. Le cuire à feu moyen pendant 6 à 8 minutes jusqu'à obtention d'un beignet doré. Couper en tranches et servir comme un gâteau.

Conseil :

Le beignet est particulièrement bon réchauffé après avoir reposé pour un jour. Peut être tartiné de confiture ou de navette.

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS :

1 kg	Pommes de terre
6	Oeufs
1 c. à s.	Sel
_ c. à thé	Poivre blanc
125g	Crème aigre
175g	Farine
	Couenne de lard

Durée de préparation : 30 minutes

BON APPÉTIT !