



PLAT PRINCIPAL

BRAMBORÁK ET SALADE DE CONCOMBRE



★★★★☆ (246)

50 MINUTES
POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

Ustensile: torchon de cuisine

pour les bramborak

- 1 oignon
- 1 cs d'huile de colza
- 1 kg de pommes de terre à chair ferme
- 2 œufs battus
- 100 ml de lait
- 6 cs de farine
- 1 cc de sel
- poivre
- 1 cs de marjolaine, hachée
- de l'huile pour la cuisson

pour la salade de concombre

- ½ concombre
- 2 cs de vinaigre de cidre
- 2 cs d'huile de colza
- 2 cs de yogourt grec
- ½ bouquet d'aneth
- sel & poivre

Pour le dressage

- 150 g de crème fraîche
- des herbes aromatiques fraîches

PRÉPARATION

- 1 Hacher finement l'oignon. Faire chauffer l'huile dans une poêle et y faire revenir l'oignon jusqu'à ce qu'il devienne translucide. Réserver.
- 2 Eplucher les pommes de terre et les râper à l'aide d'une râpe à rösti. Placer les pommes de terre râpées dans un torchon de cuisine et presser aussi fermement que possible pour en extraire le liquide. Mettre les pommes de terre et l'oignon dans un saladier. Ajouter les œufs, le lait et la farine, puis mélanger le tout. Saler, poivrer et assaisonner avec de la marjolaine.
- 3 Dans une poêle antiadhésive, faire chauffer une bonne quantité d'huile. Mettre 2 à 3 cuillères à soupe de pâte de pommes de terre dans la poêle chaude et former des galettes rondes. Dès que les bords commencent à dorer, retourner les galettes pour cuire la deuxième face. Répéter l'opération avec le reste de la pâte. Réserver au four chaud jusqu'au moment de servir.
- 4 Préparation de la salade de concombre: Couper le concombre en deux dans le sens de la longueur et retirer les pépins. Le détailler en fines tranches. Mélanger le vinaigre avec l'huile et le yogourt, puis avec le concombre et l'aneth. Saler et poivrer.