

RECETTE

Latkes de pommes et de carottes à la Nutella®

Moyen

1 h 0 min



INGRÉDIENTS

pour 4 portions

1 tasse de chair de pomme verte (préalablement pelée, le cœur enlevé)

1 tasse de carotte râpée (préalablement pelée)

1 c. à thé de jus de citron

3 c. à soupe de farine tout usage

Une pincée de sel

Une pincée de muscade

Une pincée de cannelle

½ c. à soupe de poudre à pâte

1 œuf

1 c. à soupe de beurre

4 c. à soupe de fromage cottage

4 c. à soupe de Nutella®

Pacanes hachées (pour la garniture)

1 c. à soupe (15 mL) sucre granulé



Pour préparer cette délicieuse recette, 15 g de Nutella® par personne suffisent!

ÉTAPE

1

Dans un bol, mélanger les pommes et les carottes râpées en y incorporant le jus de citron.

2

Dans un autre petit bol, mélanger la farine, la muscade, la cannelle et la poudre à pâte.

3

Verser le contenu sec dans les pommes et les carottes, en mélangeant bien pour les enrober uniformément.

4

Battre l'œuf dans un petit bol avant de l'incorporer au mélange de pommes et de carottes.

5

Chauffer le beurre à feu moyen-élevé dans une grande poêle antiadhésive. Dans la poêle, déposer 4 cuillères d'appareil pommes-carottes de taille similaire. Presser doucement l'appareil avec une spatule pour l'aplatir dans la poêle.

Réduire à feu moyen et poursuivre la cuisson 5 minutes environ, jusqu'à coloration dorée. Retourner et poursuivre la cuisson jusqu'à ce que les latkes soient dorés et croustillants.

Servir tiède. Garnir d'une cuillère de Nutella® et de fromage cottage. Décorer de pacanes hachées.