

«Kopytka Polonais» ou Quenelles de pommes de terre

En raison de leur forme, ces quenelles sont appelées « kopytka », qui signifie « petit sabot » en polonais.

*Personnellement j'ai utilisé un reste de purée pommes de terre/carottes pour faire les kopytka, comme le faisait ma maman.

Marché :

- 500 gr de pommes de terre
- 150 à 200g de farine
- 1 oeuf
- sel

Cuire les pommes de terre épluchées dans l'eau.

Lorsqu'elles sont cuites, les écraser en purée et laisser refroidir.

Dans un saladier, mélangez la purée avec la farine, l'œuf et un peu de sel. Si nécessaire, ajoutez un peu de farine pour que la pâte soit plus ferme. Quand la pâte est faite, déposez un morceau de cette pâte et avec la paume des mains faites des rouleaux de 1 cm d'épaisseur environ. Puis sur une planche à pâtisserie, coupez chaque rouleau en biais pour faire des morceaux de 3 à 4 centimètres de long.

Cuisson :

Remplir une cocotte à moitié d'eau et ajoutez 2 ou 3 pincées de sel. Faire bouillir. Jetez les kopytka dans l'eau bouillante et laissez cuire 5mn environ. Les polonais disent qu'ils sont cuits lorsque les kopytka remontent à la surface. Les enlever à l'aide d'une écumoire. Vous pouvez les manger tel quel ou les faire frire légèrement à la poêle avec un peu de beurre.

* Les Kopytka se mangent aussi avec des lardons grillés ou des oignons grillés.