

---

## BEIGNETS DE POMMES DE TERRE

---

### **Ingrédients :**

(Pour deux à trois personnes  
environ 20 beignets)  
1,5 kg de pommes de terre  
(Bintje)  
Sel, poivre, cumin (facultatif)  
3 œufs  
2 cuillères à soupe rases de farine  
2 gousses d'ail  
Huile à friture

### **Matériel**

1 poêle (1 cm du fond environ)  
1 saladier - 1 fourchette  
1 passoire - 1 rape en 1/2 lune

### **Temps de préparation :**

1/2 heure

### **Temps de cuisson :**

1/4 d'heure

### **Technique :**

Eplucher, laver, essuyer, râper les pommes de terre dans une passoire. Après qu'elles soient bien égouttées, les mettre dans un saladier avec la farine, les œufs entiers, une pincée de cumin, 2 gousses d'ail, 1 pincée de sel et de poivre. Cuire dans une poêle largement huilée, bien chaude, les mettre dedans; avec une cuillère les aplatir, les faire dorer de chaque côté.

### **Remarque :**

Il faut râper les pommes de terre dans une passoire pour enlever l'excès d'eau. C'était une recette de vendredi. Servir chaud, accompagné de salade verte, riz, pâtes ou de pommes de terre "à la pluche".

### **Variante :**

L'oignon peut remplacer l'ail et la noix de muscade le cumin.

---

## " RAVIULES "

---

### **Ingrédients :**

1,5 kg de pommes de terre  
3 œufs - Sel - Poivre  
Cerfeuil hâché  
Un peu de cannelle - Farine

### **Matériel**

Grosse poêle en fonte  
Saladier  
Cuillère en bois

### **Technique :**

Laver les pommes de terre, les cuire en robe des champs. Les éplucher chaudes, au fur et à mesure et les réduire en purée. Ajouter les œufs entiers, le sel, le cerfeuil hâché, poivre et muscade. Malaxer le tout. Former des boudins de 3 cm d'épaisseur et de 12 cm de long et les poser sur une planche farinée. Faire frire dans l'huile d'œillette ou de navette, bien chaude. Faire dorer sur toutes les faces (5 mn). Servir avec une salade verte.

### **Remarques :**

La quantité d'huile sera importante pour tenir les raviules entières. L'huile d'œillette et de navette est remplacée de nos jours par l'huile à friture (arachide). Les raviules se faisaient le vendredi.