



LE DESSERT

LEFSE



★★★★☆ (168)

40 MINUTES

POUR ENV. 8 PORTIONS

INGRÉDIENTS

Remarque: doit reposer 6 h ou toute une nuit

Ustensile de cuisine: une poêle en fonte

- 500 g** de pommes de terre farineuses
- 75 g** de beurre
- 75 g** de crème double
- ½ cc** de sel
- 130 g** de farine de froment du beurre pour la cuisson

En accompagnement

beurre
confiture
sucre à la cannelle

PRÉPARATION

- 1 Préparation (la veille) :
Eplucher les pommes de terre et les faire cuire dans de l'eau (non salée). Jeter l'eau de cuisson et laisser égoutter les pommes de terre. Ecraser les pommes de terre au presse-purée ou les passer au moulin à légumes. Mélanger le beurre coupé en morceaux avec la purée de pommes de terre encore chaude. Ajouter la crème double et le sel, et mélanger encore. Laisser reposer cette pâte pendant six heures minimum ou toute une nuit, au réfrigérateur.
- 2 Préparation :
Ajouter la farine à la pâte de pommes de terre refroidie et pétrir pour obtenir une pâte homogène. Rouler la pâte en un long brin et le diviser en 8 morceaux égaux. Avec chaque portion de pâte, former une boule. Couvrir les boules de pâte avec un torchon pour éviter qu'elles ne sèchent.
- 3 Fariner légèrement le plan de travail. Aplatir les boules de pâte avec les mains farinées pour former des galettes puis les étaler délicatement au rouleau à pâtisserie.
- 4 Faire chauffer une poêle en fonte et y faire fondre du beurre. Faire cuire les lefse environ 2 minutes de chaque côté, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et croustillantes. Garder au chaud jusqu'au moment de servir. Garnir selon les envies ou disposer la garniture puis rouler.