

Boxty (galette de pommes de terre, Irlande)

Bonjour à toutes et tous

Vu que la chandeleur approche (déjà), que diriez vous d'une recette de galette qui change de tout ce que vous connaissez ? Si on parle de galette/crêpes d'ailleurs vous devez sans doute connaître les *baghir* ou *crêpes aux mille trous* ou encore les *Kaiserschmarrn* ou *crêpes impériales* . Mais connaissez vous les *boxty* ?

Les *boxty* sont en fait une recette traditionnelle et populaire d'Irlande; une sorte de galette-pancake de pommes de terre. L'originalité tient du fait qu'elle intègre à la fois de la purée de pomme de terre et à la fois des pommes de terre râpées, ce qui lui donne une texture unique. Faite avec uniquement des ingrédients basiques, elle est peu chère et facile à réaliser. J'ai trouvé le nom sur wikipédia et la [recette originale se trouve par là](#). Sûre qu'elle allait plaire à mes gourmands je l'ai tenté le dernier week-end. Le résultat a été au delà des espérances vu qu'ils se sont dévoré 8 portions à trois. Je l'explique par 4 points

1. la forme est ludique et l'on peut se manger à la main
2. le mélange pomme de terre en purée et pomme de terre râpée donne une texture unique plutôt moelleuse
3. Le goût rappelle les gnocchis
4. Le tout semble raconter « *reviens-y prendre un nouveau boxty* »

M'apprêtant à en refaire d'ici très peu de temps, je voulais partager la recette avec vous. Cela peut être une recette amusante pour la chandeleur ou toute autre occasion. J'espère que cela vous plaira. Bonne journée !

- BOXTY -
(RECETTE IRLANDAISE)



Boxty (Galettes de pomme de terre – Irlande)

Recette : Boxty (Irlande)

Saison de la recette : Toute l'année

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 20-30 minutes

Ingrédients

Pour 8 personnes :

- 500 g de pomme de terre réduites en purées
- 500 environ de pomme de terre crue (à râper)
- 300 g de farine
- 300 ml de lait babeurre OU 300 ml de lait + 1 cuillère à soupe de jus de citron (1)
- 1 à 1,5 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à café de levure chimique

Réalisation

- Si ce n'est pas déjà fait, cuisez 500g de pommes de terre à la vapeur ou à l'eau bouillante, épluchez-les et réduisez les en purée.
- Lavez les pommes de terre crues, pelez-les et râpez les avec une râpe à grosses mailles. Pressez-les bien pour

retirer l'eau

- Dans un saladier, placez la farine, sel, levure. Mélangez.
- Ajoutez les pommes de terres râpées, la purée et mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- Ajoutez le lait, mélangez (encore) pour homogénéiser.
- Faites chauffer une poêle anti-adhésive avec un peu d'huile (cf. 2).
- Une fois celle-ci chaude, déposez une grosse cuillerée à soupe de préparation et étalez autant que possible. Laissez cuire 2 minutes que la galette se décroche, puis retournez-la. Aplatissez la galette et laissez cuire 2-3 minutes que cela soit bien doré.
- Réservez les galettes sur un plat et itérez jusqu'à épuisement de la pâte

Servez les boxty chaudes. Accompagnez d'une sauce crémeuse, de morceaux d'oignons crus, d'un pesto de persil...

Astuces :

- (1) La recette traditionnelle demande d'utiliser du *buttermilk* ou *lait babeurre*, un lait peu gras caractérisé par une pointe d'acidité. Cette acidité permet d'activer la levure chimique pour gonfler. N'ayant pas cherché ce lait spécifique, j'ai remplacé par du lait normal et un peu de jus de citron.
- (2) Dans la recette traditionnelle, on fait cuire les galettes dans de la graisse de bacon, de lard, ou du beurre. J'ai joué l'option sud France en remplaçant par l'huile d'olive.
- *A l'avance* : vu que les botxy ne sont pas croustillants, vous pouvez largement les préparer à l'avance puis réserver au frais ou congeler.

