



Torah-Box.com

j u d a ï s m e e n t r e f e m m e s

LES BANATAGES

Pour 8 personnes Temps de préparation : 20mn Cuisson : 45mn Difficulté : moyenne

INGREDIENTS

600g de pommes de terre
150g de bœuf haché
1 oignon émincé
1 pincée de noix de muscade
5 brins de persil plat
1 gousse d'ail
2 œufs (1 œuf dur et 1 œuf non cuit)
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
Farine ou chapelure
Huile de friture
Sel et poivre



REALISATION

Commençons par préparer la farce de viande. Faites revenir dans une sauteuse l'huile d'olive, la viande hachée, salez et poivrez, ajoutez la noix de muscade ou le macis, puis ajoutez un verre d'eau et laissez cuire pendant à peu près 30mn à couvert.

Coupez l'œuf dur en fines lamelles, ciselez le persil plat et ajoutez le tout à la farce de viande cuite (l'eau devrait être évaporée de la farce).

Cuisez les pommes de terre, puis réduisez-les en purée alors qu'elles sont encore tièdes, et ajoutez-y le sel et le poivre.

Formez les cylindres ou les boules de purée et mettez-y au centre une cuillère à soupe de farce à la viande. La farce doit être totalement recouverte par la purée.

Dans deux assiettes, disposez d'une part la farine ou la chapelure, et de l'autre l'œuf cru battu à la fourchette avec une cuillère à soupe d'eau.

Mettez l'huile de friture à chauffer dans votre friteuse. Roulez les banatages d'abord dans la farine puis dans l'œuf battu et mettez-les à frire en les retournant pour qu'elles dorent de chaque côté.

Ces banatages peuvent être dégustées avec ou sans jus de citron, selon les goûts et les traditions.