

Croquettes de pommes de terre



Accompagnement **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 15 mn

Appréciables aussi bien par les petits que les grands.

Recette proposée par : Marzak Amal

Ingrédients

- 1,2 kg de pommes de terre
- chapelure
- 5 jaunes d'oeufs + 2 oeufs entiers
- 100 g de beurre
- 0,05 cl d'huile + de l'huile nécessaire pour la friture
- noix de muscade râpé
- sel, poivre du moulin

Préparation

- 1 Épluchez, lavez et taillez les pommes de terre en gros quartiers, puis mettez-les dans une casserole d'eau bouillante avec un peu de sel. Laissez cuire environ 15 minutes. Egouttez.
- 2 Écrasez les pommes de terre pour avoir une purée ferme et desséchez-la bien sur le feu avec le beurre.
- 3 Incorporez ensuite 5 jaunes d'oeufs que vous aurez au préalable battus avec une fourchette. Versez doucement sur la purée en tournant sans cesse avec une cuillère en bois, le tout hors du feu. Assaisonnez en sel, en poivre et en noix de muscade râpé.
- 4 Farinez votre plan de travail, versez-y la purée et donnez lui des petites formes de croquettes de 2 à 2,5 centimètres de largeur et d'environ 4,5 à 5,5 centimètres de longueur.
- 5 Dans un bol, battez les oeufs entiers avec l'huile et badigeonnez-en toute la surface des boudins. Mettez bien de la chapelure sur tous les côtés, puis faites frire dans une poêle pour leur donner une belle couleur dorée et croustillante. Salez légèrement au sel fin et servez de suite!

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

