

Croquettes de pommes de terre au jambon et persil



Apéritifs et amuses bouches **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 20 mn

Une recette qui ravira petits et grands. Utilisez de pommes de terre à chair farineuse, qui se délitent à la cuisson.

Ingrédients

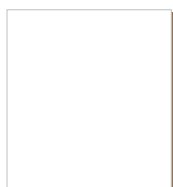
- 600 g de pommes de terre à purée
- 80 g de jambon coupé en dés
- 30 g de champignons hachés
- 2 jaunes d'œuf
- 2 œufs
- 2 cuillères à soupe de farine
- chapelure
- 40 g de beurre
- 20 g de d'échalote
- 20 g de persil
- 20 g de moutarde forte
- huile de friture
- sel et poivre

Préparation

- 1 Epluchez les pommes de terre et coupez-les en cubes. Placez-les dans un plat adapté, versez un fond d'eau, recouvrez d'un film et faites cuire pendant 8 à 10 minutes au micro-ondes.
- 2 Egouttez-les et passez-les au presse-purée.
- 3 Faites fondre la moitié du beurre dans une poêle et faites-y revenir l'échalote et les champignons hachés.
- 4 Faites fondre le reste du beurre et mélangez-le avec les jaunes d'œuf, la moutarde, le persil haché, le mélange échalote/champignon, le jambon et la purée de pommes de terre. Assaisonnez de sel et de poivre.
- 5 Réalisez 25 petites croquettes de la sorte.
- 6 Passez les croquettes dans la farine, les œufs battus et la chapelure.
- 7 Laissez ensuite reposer plusieurs heures. Faites enfin frire les croquettes à 180°C.

Proposé par

Pommes de terre de France



Les Pommes de Terre de France vous proposent des recettes pour tous les goûts : grands classiques ou insolites, vous trouverez de quoi ravir tous les gourmands. Découvrez aussi des conseils pour bien cuisiner la pomme de terre et choisir la variété la plus adaptée au plat que vous allez préparer.

Retrouvez de savoureuses recettes de pommes de terre sur www.recette-pomme-de-terre.com et toutes les infos sur la pomme de terre sur www.cnipt-pommesdeterre.com

La pomme de terre ? Purée, qu'est-ce que c'est bon !

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

