

Croquettes de pommes de terre



Accompagnement **Moyen**

Pour : 4 personnes

Préparation : 50 mn

Cuisson : 25 mn

Vous pouvez congeler les croquettes. Pour cela, mettre les croquettes sur un plateau au congélateur pendant environ une heure. Ensuite, disposez-les dans des sachets car ils ne colleront pas et vous pourrez les conserver au congélateur jusqu'à trois mois. Bon appétit!

Recette proposée par : Lisette Merlys

Ingrédients

- 1 kg de pommes de terre (pour environ 25 croquettes)
- 2 oeufs
- 1 cuillère à soupe de matière grasse
- chapelure
- noix de muscat
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Bien cuire les pommes de terre.
- 2 Après avoir vidé l'eau de cuisson, mettre les oeufs, le poivre, le sel, la noix de muscat et la matière grasse. Mélanger bien et laisser refroidir.
- 3 Passer la purée dans un appareil à croquettes qui forme un boudin. Couper ensuite les croquettes à quatre centimètres. Les passer dans la farine puis, dans l'oeuf battu et enfin, dans la chapelure.
- 4 Laisser bien reposer le tout avant de les passer dans la friture.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

