

Petites croquettes de pommes de terre



Accompagnement **Facile**

Préparation : 20 mn

Cuisson : 40 mn

Ce plat est le type même de la cuisine familiale... simple et gourmand !

Ingrédients

- 500 g de pommes de terre
- 0,25 l de lait
- 100 g de fromage râpé
- 50 g de beurre
- 1 cs de farine
- 1 cs de crème fraîche
- 5 oeufs
- 50 g de chapelure
- sel
- poivre
- muscade
- huile de friture

Préparation

- 1 Faites cuire les pommes de terre dans un grand volume d'eau bouillante pendant 15 à 20 minutes. Pelez-les et écrasez-les.
- 2 Versez le lait dans la purée, remuez et réservez cette préparation.
- 3 Dans une casserole, faites fondre le beurre. Ajoutez la farine et laissez cuire 2 minutes tout en remuant. Versez la purée dans ce roux puis remuez.
- 4 Incorporez un oeuf entier puis deux jaunes ainsi que le fromage râpé. Salez, poivrez et ajoutez une pointe de muscade.
- 5 Versez cette préparation sur une feuille de papier sulfurisé et laissez refroidir. Au moment de faire vos croquettes, battez les deux oeufs restant dans une assiette et versez la chapelure dans une autre assiette.
- 6 Façonnez les croquettes à l'aide de deux cuillères à soupe. Passez-les dans l'oeuf battu puis dans la chapelure. Faites alors cuire vos croquettes dans un bain de friture bien chaude pendant 5 minutes.
- 7 Égouttez-les sur du papier absorbant et servez-les avec une salade de tomates ou avec un délicieux boeuf braisé. Bon appétit !

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

