



Plats d'accompagnement

Croquettes de pommes de terre

Pour 4 personnes.

Ingrédients

750 grammes de pommes de terre (farineuses)
1 œuf (pour la purée)
2 œufs (pour la couche chapelure)
1 cuillère à soupe de moutarde
2 cuillères à soupe de beurre
chapelure
lait
poivre
sel

Méthode de préparation

Épluchez les pommes de terre et cuisez-les à point dans de l'eau légèrement salée. Videz l'eau et laissez-les un peu s'évaporer.

Ajoutez le lait, l'œuf pour la purée et le beurre aux pommes de terre et faites une purée. Ajoutez la moutarde puis salez et poivrez. Mélangez bien le tout.

Mettez la purée dans un plat. Couvrez avec une feuille fraîcheur et laissez refroidir et s'épaissir une heure dans le frigo.

Versez une bonne quantité de chapelure dans une assiette et fouettez les œufs restants dans une autre assiette. Formez de belles croquettes de purée de pommes de terre. Passez-les dans les œufs puis dans la chapelure pour créer une belle couche autour de la croquette. Cuisez les croquettes 4 minutes dans de l'huile de friture chaude.

Ustensiles de cuisine

Friteuse

