

metro



Croquettes de goberge et gruyère

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ☆ ☆ 7 Votes

4 PORTIONS | 0:18 PRÉPARATION | 0:03 CUISSON | 1:21 TEMPS TOTAL

Ingrédients

500 ml Purée de pommes de terre
(2 tasses)

15 ml Beurre
(1 c. à soupe)

60 ml Lait
(1/4 tasse)

Au goût sel et poivre noir

450 g Mélange de goberge haché
(1 lb)

250 ml Fromage Gruyère, râpé
(1 tasse)

0.500 Oignon, haché

1 Oeuf, battu

30 ml Persil frais, haché
(2 c. à soupe)

Préparation

Dans un bol, mélanger les 3 premiers ingrédients. Assaisonner au goût.

Incorporer les 5 ingrédients suivants et mélanger.

Façonner 8 galettes, réfrigérer 1 heure

Passer chaque galette dans la farine, ensuite les oeufs et terminer avec la chapelure.

Dans une grande casserole, faire chauffer l'huile et frire les galettes 2-3 minutes.

Égoutter sur un papier absorbant.

Source : Metro

Accords vins et mets



Fruité et vif

Ces vins ou cidres secs possèdent un nez aux arômes de fruits et de fleurs tout en offrant une certaine richesse en bouche. Leur acidité leur procure une agréable vivacité.

Catégories de produits : vin blanc, champagne et mousseux, cidre.

© Société des alcools du Québec, 2007

Accords bières et mets

80 ml Farine tout usage
(1/3 tasse)

2 Oeuf, battus

190 ml Chapelure
(3/4 tasse)

Huile d'arachide



Saveur légère et rafraîchissante

Appréciée pour sa faculté à éteindre la soif.

Une bière au corps léger avec une faible amertume dont le goût sucré du malt est peu prononcé et la finale sèche.

Mentions légales

Metro Richelieu inc., ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
