

750g

Croquettes de pomme de terre



Très facile



Bon marché

Par Nadia Paprikas**750g**

Croustillantes à l'extérieur et fondantes à l'intérieur : parfaites pour l'apéro !

Ingrédients

0 personne

600 g de pommes de terre

3 jaunes d'oeuf

Farine

1 pincée de noix de muscade

Poivre

50 g de beurre

1 oeuf battu

Chapelure

Sel ou sel fin

Matériel

Friteuse

Saladier

Maryse

Préparation

- 1** Préparez une purée de pomme de terre, mettez-la dans une casserole sur un feu doux puis mélangez à l'aide d'une spatule en bois jusqu'à ce que l'eau s'évapore, afin de bien sécher la purée.
Ajoutez le beurre, mélangez puis assaisonnez de sel, poivre et noix de muscade. Ajoutez les jaunes d'oeufs et mélangez.

- 2** Pour former des jolis cylindres réguliers, mettez votre purée dans une poche sans douille et coupez l'extrémité de la poche.

- 3** A l'aide d'un couteau, coupez le cylindre de purée en de petits tronçons.

- 4** Préparez 3 assiettes, une avec l'oeuf battu, l'autre avec la farine et la dernière avec la chapelure.

- 5** Roulez les tronçons dans la farine, dans l'oeuf battu puis dans la chapelure.

- 6** Plongez vos croquettes dans un bain d'huile bien chaud (180°C), retournez-les régulièrement jusqu'à obtenir une couleur dorée.

- 7** Déposez les croquettes sur le papier absorbant jusqu'à dégustation.
