

750g

Croquettes de pommes de terre farcies à la mozzarella



24min



Facile



Bon marché

Par Chef Christophe**750g**

Un plat simple et gourmand à servir avec du ketchup et une belle salade.

Ingrédients

4 personnes

500 g de pommes de terre

60 g de parmesan râpé

Farine

Sel ou sel fin

12 billes de mozzarella

1 oeuf

Chapelure

Poivre

Matériel

Four traditionnel

Presse-purée

Friteuse

Préparation

Préparation : **20min**Cuisson : **4min**

- 1** Faites cuire les pommes de terre en robe des champs au four sur un lit de sel, puis coupez-les en deux et prélevez la pulpe. Ecrasez-la en purée.
- 2** Ajoutez le parmesan râpé dans la purée de pommes de terre. Salez et poivrez. mélangez bien. La préparation doit être homogène.
- 3** Faites 12 portions avec la purée de pommes de terre. Prenez une portion dans la paume de la main et aplatissez-la. Placez au centre une bille de mozzarella. enfermez la bille avec la purée pour former une boule.
Faites chauffer l'huile de friture dans une friteuse à 160°C.
- 4** Dans une assiette mettez de la farine, dans une autre l'oeuf battu et dans une troisième la chapelure. Passez chaque croquette formée alternativement dans la farine, l'oeuf et la chapelure. Passez-les dans la friture 4 minutes. Elles vont dorer et le fromage à l'intérieur va devenir fondant.

Le conseil de Chef Christophe

Vous pouvez remplacer la mozzarella par un autre fromage, un dé de gruyère par exemple. Faites cuire les croquettes de préférence 4 par 4 et réservez les premières cuites dans le four chaud.