

750g

Croquettes de pomme de terre toutes simples



25min



Facile



Bon marché

Par Nadia Paprikas**750g**

Croustillantes à l'extérieur et fondantes à l'intérieur : on adore ces croquettes de pommes de terre. Vous pouvez les servir à l'apéro ou en plat principal avec une salade ou des légumes pour un repas équilibré.

Ingrédients

6 pièces


600 g de pommes de terre
3 jaunes d'oeuf
1 oeuf battu
Chapelure
Poivre

50 g de beurre
1 pincée de noix de muscade
Farine
Sel ou sel fin

Matériel

Casserole
Friteuse
Poche à douille
Saladier en inox

Couteau d'office
Planche à découper
Spatule ou cuillère en bois



2016 Su...	2013 Mit...	2019 Ma...	2014 Vol...
\$18,298	\$9,998	\$20,295	\$12,495
2015 Ho...	2018 Ma...	2015 Mit...	2015 Ho...
\$6,798	\$18,198	\$6,498	\$7,992

Préparation



Préparation : **20min**



Cuisson : **5min**

- 1 Préparez une purée de pomme de terre, mettez-la dans une casserole sur un feu doux. Mélangez à l'aide d'une spatule en bois jusqu'à ce que l'eau s'évapore, afin que la purée soit bien sèche.
Ajoutez le beurre, mélangez puis assaisonnez de sel, de poivre et de noix de muscade.
- 2 Hors du feu, ajoutez les jaunes d'oeufs et mélangez.
- 3 Pour former des jolis cylindres réguliers, mettez votre purée dans une poche sans douille et coupez l'extrémité de la poche.
- 4 Formez un cylindre sur une planche puis, à l'aide d'un couteau, coupez le cylindre de purée en petits tronçons.

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

Roulez les tronçons dans la farine.

6 Puis dans le jaune d'oeuf battu.

7 Et enfin, dans dans la chapelure.

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

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