

Croquettes de patates frites (Tater Tots)

- Les délicieuses croquettes de patates frites à l'américaine (Tater Tots)



Ingrédients :

- 2 livres de pommes de terre Russet
- 1 cuillère à table de farine tout-usage
- 1 cuillère à thé de sel d'ail
- 1/2 cuillère à thé de sel d'oignon
- 1/4 cuillère à thé d'origan séché
- Sel et poivre du moulin
- 1 tasse (250 ml) d'huile végétale
- 2 cuillères à soupe d'échalotes ou de ciboulettes

Préparation :

1. Éplucher les pommes de terre.
2. Déposez les pommes de terres dans un chaudron. Puis, couvrez-les d'eau. Faites bouillir l'eau et retirez les pommes de terre au bout de 7 minutes.
3. Avec une râpe à fromage, râper les pommes de terre.
4. Égouttez bien les pommes de terre râpées avec une serviette afin qu'il y ait le moins d'eau possible.
5. Transférer les pommes de terre dans un grand bol. Verser la farine, le sel d'ail, le sel d'oignon et l'origan. Salé et poivrer au goût.
6. Faites des petites croquettes avec vos pommes de terre.
7. Dans une casserole, faites chauffer l'huile à feu moyen.
8. Faites dorer vos croquettes (5 ou 6 à la fois) jusqu'à ce qu'elles soient bien croustillantes.

9. Saupoudrer d'échalote ou de ciboulettes et servir.

“

Cette façon de faire des patates en les râpant en croquettes est typiquement américaine. C'est vraiment une manière savoureuse de cuisiner les pommes de terre.

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)