

# CROQUETTES DE POMMES DE TERRE

Juin 2006 (Actualisé en janvier 2018)

## Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 500 g de pommes de terre à chair farineuse (Bintje)
- ★ 4 cuillères à soupe de farine
- ★ 2 œufs
- ★ 40 g de beurre
- ★ 4 cuillères à soupe d'huile d'arachide
- ★ 1 cuillère à café de gros sel gris de Guérande
- ★ 2 brins de persil
- ★ Sel fin, poivre blanc moulu

Ustensiles : Casserole, Poêle, Moulinette à légumes, Bol, Saladier

Préparation : 15 mn

Cuisson : 35 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 1,40 € (soit 0,35 € par personne)



## Recette :

Peler les pommes de terre. Porter à ébullition une casserole d'eau avec le gros sel, y jeter les pommes de terre et cuire à légers bouillons pendant 20 minutes. Ciseler très finement le persil. Passer les pommes de terre à la moulinette au-dessus d'un saladier. Casser les œufs et séparer les jaunes des blancs. Réserver les blancs dans un bol. Ajouter les jaunes à la purée de pomme de terre, saler, poivrer et bien malaxer pour rendre le mélange homogène. Laisser reposer jusqu'à complet refroidissement.

Incorporer le persil ciselé à la purée, bien mélanger et façonner à la main des croquettes en forme de cylindres allongés de 4 à 5 cm de long pour 2 cm de diamètre. Rouler ces mini quenelles dans la farine, puis dans les blancs d'œufs battus. Faire dorer sur toutes les faces dans une poêle avec un mélange beurre-huile très chaud. Égoutter sur du papier absorbant.

Servir en accompagnement de rôti de bœuf, de volailles rôties, de porc grillé, ...