



SNACK

CROQUETTES



★★★★★ (47)

45 MINUTES
POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

800 g de pommes de terre à chair farineuse

1 jaune d'œuf

½ cs d'amidon de maïs

½ cc de sel

poivre noir

noix de muscade

1 cs d'amidon de maïs ou de farine blanche

Pour la panure

2 œufs

300 g de panko ou de chapelure

huile de friture

PRÉPARATION

- 1 Eplucher les pommes de terre et les couper en grands morceaux. Cuire env. 15 minutes dans l'eau bouillante jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Egoutter et bien laisser sécher les pommes de terre. Laisser le reste de l'eau s'évaporer. Passer au presse-purée.
- 2 Une fois la masse de pommes de terre légèrement refroidie, incorporer le jaune d'œuf et l'amidon de maïs. Bien mélanger le tout. Saler, poivrer et ajouter la noix de muscade.
- 3 Saupoudrer un peu d'amidon de maïs ou de farine sur le plan de travail. Disposer la masse de pommes de terre et former plusieurs rouleaux de l'épaisseur d'un doigt. Couper en morceaux d'environ 4 à 5 cm de long.
- 4 Pour paner, battre les œufs dans une assiette creuse. Verser le panko dans une autre assiette creuse. Tremper les croquettes d'abord dans l'œuf, puis dans le panko. Bien appliquer la chapelure tout autour.
- 5 Dans une friteuse ou une poêle, chauffer l'huile à 170 °C. Faire frire les croquettes par portions pendant deux à trois minutes jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Sortir de l'huile chaude à l'aide d'une écumoire et laisser égoutter. Réserver au chaud jusqu'au moment de servir.