

Croquettes de pommes de terre

Pour 8 personnes

Préparation : 20 min – Cuisson : 20 + 15 min

Ingrédients :

- 1,2 kg de pommes de terre
- 1 oignon
- chapelure
- 1 œuf
- 1/2 cc de paprika
- Sel & poivre
- Huile d'olive



Ustensiles spécifiques : une sauteuse, un cuit-vapeur et un presse-purée !

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Eplucher les pommes de terre, les laver et les faire cuire 20 minutes à la vapeur.
- Ecraser les pommes de terre afin de les réduire en purée.
- Ajouter 3cs de chapelure, l'œuf et l'oignon émincé finement.
- Saler, poivrer et ajouter le paprika. Bien mélanger.
- Garder au frais 1 heure environ pour raffermir la préparation.
- Former des boules avec la purée et les enrober de chapelure.
- Mettre 3cs d'huile d'olive dans la sauteuse et faire revenir 15 min environ.

Bon appétit !!!!