

# Croquettes de pommes de terre

## DÉLICIEUX

Un bon accompagnement

### Humm !



## Original

## EXQUIS



Croquettes de  
pommes de terre

Coupez le poireau en rondelles, et faites le dorer avec l'oignon émincé dans un peu de beurre quelques minutes. Épluchez les pommes de terre et faites-les cuire à la vapeur. Ecrasez-les et chauffez la purée dans une casserole pendant 5 minutes. Ajoutez le poireau et l'oignon, salez, poivrez et ajoutez la muscade. Coupez le fromage en morceaux. Incorporez-le à la purée. Mettez le mélange au frais 30 minutes. Faites des croquettes avec 2 cuillères à soupe. Faites-les tremper dans l'oeuf battu puis dans la chapelure. Mettez de nouveau au frais 30 minutes. Chauffez l'huile à 180°C. Plongez-y les croquettes jusqu'à ce que les croquettes dorent. Placez-les sur du papier absorbant.

Bon appétit !



& Nous Paysans Bio

MES INGREDIENTS BIO ↙

- 1kg de pomme de terre
- 1/2 fromage doux et cremeux
- 1 poireau
- 1 oignon
- Beurre
- Muscade
- Chapelure
- 1 oeuf
- Huile de tournesol
- Sel
- Poivre

