

CROQUETTE DORÉE

de Pomme de terre AOP de l'Île de Ré



BIEN MANGER

👤 Pour 4 pers. ⌚ 15' de Préparation
🕒 20' de cuisson

www.ilederepommedeterre.com



INGRÉDIENTS

- 400g de pomme de terre AOP de l'Île de ré
- 200g de salicorne
- 100g de chapelure
- 80g Farine
- 3 œufs entiers
- 70g de beurre
- Sel/Poivre



ÉTAPES RECETTE PAR MARION GAYOT

- 1** **Faire cuire les PDT** dans l'eau bouillante (démarrage à l'eau froide),
- 2** **Égouttez-les et écrasez-les** à l'aide d'un presse-purée en ajoutant le beurre.
- 3** **Ajoutez** les jaunes d'œufs hors du feu. Salez, poivrez
- 4** **Ajoutez** la salicorne hachée finement.
- 5** Lorsque le mélange est froid, **façonnez des boules**.
- 6** **Les paner à l'anglaise**, c'est-à dire les rouler dans la farine, puis les mettre dans les œufs battus et enfin dans la chapelure.
- 7** **Faites les frire** dans l'huile de friture à **180°C** jusqu'à l'obtention d'une jolie coloration.

