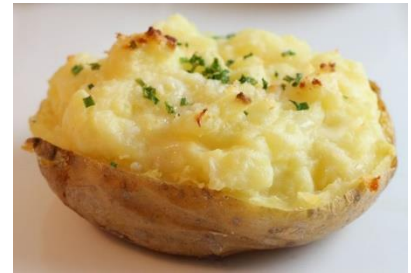


BLANCHE

FRITES / PUREE - Très bonne conservation

Qualité culinaire	Bonne qualité culinaire – type Monalisa
Caractéristiques culinaire	Frites – Four - Purée



Recette du club des jardiniers gourmands

CROQUETTES DE BLANCHE

Pour 12 croquettes :

Votre marché :

500 g de pommes de terre blanche,
1 jaune d'œuf,
15 g de beurre,
1 gousse d'ail,
50 g de chapelure,
noix de muscade,
Huile végétale pour la friture

30 g de comté râpé,
40 g de farine,
1 œuf entier,
1 càs de lait,
sel, poivre

Cuire les pommes de terre (épluchées) à la vapeur pendant environ 10-15 minutes.

Écrasez-les grossièrement à la fourchette, puis incorporez le beurre, le jaune d'œuf, le fromage, et l'ail pressé. Assaisonnez. Laisser refroidir au réfrigérateur.

Préparez trois assiettes creuses ; dans la première, vous disposez la farine. Dans la seconde, vous battez l'œuf et le lait, dans la dernière, la chapelure,

Façonnez des boulettes de formes variées selon l'inspiration ; buchettes, allongées, sphériques.

Roulez les croquettes dans la farine, puis dans le mélange œuf-lait, puis dans la chapelure.

Faites chauffer l'huile dans une friteuse (ou une sauteuse), et faites frire les croquettes jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

Égouttez sur du papier absorbant avant de servir.