Croquettes de pomme de terre

Source : Maraboutchef spécial pomme de terre.

J'ai utilisé le KitchenAid pour faire la préparation des croquettes mais vous pouvez utiliser votre robot habituel...ou un presse-purée puis une cuillère en bois pour tout mélanger, si vous n'avez pas de robot.

La photo a été prise hier soir et n'est pas au top mais ça donne une idée du croustillant des croquettes à l'extérieur et du fondant à l'intérieur.

Pour 24 croquettes

1 kg de pommes de terre
2 jaunes d'oeufs
20 g de beurre mou
125 g de farine
60 g de fromage râpé
2 oeufs entiers
2 CS de lait
100 g de chapelure
huile végétale pour la friture

Faites cuire les pommes de terre à l'eau puis égouttez-les.

Dans le bol du KitchenAid, avec le batteur plat, "écrasez-les" en ajoutant aussi les jaunes d'œufs + le beurre + 75 g de farine et le fromage râpé. Couvrez le bol avec un film alimentaire et laissez reposer 30 min au réfrigérateur.

Farinez légèrement vos mains puis façonnez des bâtonnets ou des boules avec les pommes de terre écrasées (comptez une grosse cuillère à soupe de préparation pour chaque croquette). Passez les croquettes dans la farine restante et secouez-les pour retirer l'excédent, puis plongez-les dans le mélange oeufs-lait avant de les passer dans la chapelure. Laissez reposer 30 min de nouveau au froid.

Faites chauffer l'huile dans une grande cocotte et faites frire les croquettes en plusieurs fois, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. J'ai utilisé ma friteuse électrique.

Egouttez-les sur du papier absorbant.

Note perso : J'ai mis un petit cube de comté dans chaque croquette pour + de gourmandise.

Par croquette :90 Kcal ; 4,6 g de lipides (dont 1,3 g de graisses saturées) ; 9 g de glucides ; 2,7 g de protéines ; 0,8 g de fibres.