



*Finger food*

# Fagottini de pommes de terre



**1h50**

TEMPS TOTAL

**1h**

PRÉPARATION

**50 min**

CUISON

**0**

REPOS

**447**

CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

## Ingrédients pour la pâte

360 g **Pomme(s) de terre**  
200 g **Farine**  
2 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
1 **Sel**

## Ingrédients pour la farce

50 g **Jambon cuit**  
30 g **Emmental**

## Ingrédients pour la friture

50 cl **Huile d'arachide**

## Étape 1

Préparation de la pâte

- 1 Dans une casserole d'eau bouillante, faire cuire les pommes de terre jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
- 2 Une fois cuites, éplucher les pommes de terre et les écraser pour les réduire en purée.
- 3 Mettre la purée obtenue dans un saladier.
- 4 Ajouter la farine, les oeufs et le sel.
- 5 Du bout des doigts, pétrir les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte lisse et la réserver.
- 6 La pâte est prête quand elle ne colle plus aux mains.

## Étape 2

Préparation de la farce

- 1 Hacher le jambon en petits morceaux.
- 2 Le mélanger au fromage râpé et réserver.

## Étape 3

Préparation des fagottini

- 1 A l'aide d'un rouleau, abaissez la pâte (environ 7 mm d'épaisseur).

- 2 Avec un emporte-pièce (ou un verre), couper dans la pâte des ronds de 8 cm de diamètre.
- 3 Mettre au centre de chaque rond 1 cuillère à café de farce.
- 4 Couvrir la farce avec les bords de la pâte afin qu'elle soit bien au milieu.
- 5 Presser la pâte autour de la farce du bout des doigts.
- 6 Former une boulette et la rouler dans les mains pour la lisser.
- 7 Continuer à réaliser les fagottini de la même façon, jusqu'à utiliser toute la farce.

#### **Étape 4**

##### Cuisson des fagottini et dressage

- 1 Faire chauffer l'huile dans une friteuse (ou dans une poêle).
- 2 Peu à peu, verser les fagottini, les faire frire jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
- 3 Égoutter les fagottini sur du papier absorbant pour enlever l'huile en excès.
- 4 Servir les fagottini chauds.