



Pommes de terre

Quenelles de pommes de terre



40 min **15 min** **25 min** **0** **461**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

Ingrédients pour les quenelles de pommes de terre

1 kg **Pomme(s) de terre**
4 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
250 g **Farine**
70 g **Chapelure**
1 botte(s) **Persil plat**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour le dressage

25 cl **Crème fraîche
épaisse**
1 **Persil plat**

Étape 1

Préparation des quenelles de pommes de terre

- 1 Eplucher les pommes de terre à l'aide d'un économiseur.
- 2 Remplir une casserole d'eau, plonger les pommes de terre dans l'eau froide, les faire cuire sur feu moyen pendant environ 20 minutes.
- 3 Une fois cuites, les égoutter, les déposer dans un saladier et les écraser à l'aide d'un presse-purée.
- 4 Ciseler le persil à l'aide d'une paire de ciseaux.
- 5 Incorporer le persil, la chapelure, la farine et les œufs. Mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.
- 6 Assaisonner de sel et de poivre.
- 7 Façonner à la main des boules de purée de la taille d'un œuf.
- 8 Faire bouillir une casserole d'eau salée, faire pocher les quenelles pendant 5 minutes en les retournant à mi-cuisson à l'aide d'une spatule.
- 9 Sortir les quenelles de leur bain de pochage à l'aide d'une écumoire, les déposer sur une assiette recouverte de papier absorbant pour ôter l'excédent d'eau.

Étape 2

Dressage

- 1 Disposer les quenelles chaudes dans des assiettes, napper de crème épaisse et saupoudrer de persil.
- 2 Servir immédiatement.