



Pommes de terre

Korokke (croquette de pomme de terre)



1h50 45 min 5 min 1h 315

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation des korokkes

- 1 Peler l'oignon et le ciseler à l'aide d'un couteau éminceur. Faire chauffer l'huile dans une sauteuse et y faire suer l'oignon pendant 5 minutes.
- 2 Ajouter le bœuf haché et le faire revenir en remuant à l'aide d'une cuillère en bois. Faire cuire pendant 5 minutes sur feu moyen. Assaisonner de sel et de poivre, mélanger et laisser refroidir.
- 3 Peler les pommes de terre à l'aide d'un économe et les couper en gros cubes à l'aide d'un couteau éminceur.
- 4 Les faire cuire pendant 30 minutes à l'aide d'un cuit-vapeur. Les écraser ensuite à l'aide d'un presse-purée pendant qu'elles sont encore chaudes.
- 5 Mettre la purée dans un saladier et y ajouter la viande. Assaisonner de sel et de poivre puis mélanger l'ensemble à l'aide d'une cuillère en bois.
- 6 Laisser refroidir 30 minutes à température ambiante.
- 7 Façonner des boulettes et les aplatir légèrement afin de leur donner une forme de galets.
- 8 Les déposer sur un plat, les recouvrir de film alimentaire et laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les korokkes

750 g **Pomme(s) de terre**
125 g **Boeuf haché**
1 **Oignon(s)**
1 pincée(s) **Sel**
1 **Poivre**
2 c. à soupe **Huile d'arachide**
2 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
1 **Farine**
1 **Panko**
1 litre(s) **Huile pour friture**

Ingrédients pour le dressage

1 tige(s) **Ciboule(s)**
1 trait **Sauce teriyaki**

Étape 2

Cuisson des korokkes

- 1 Casser les oeufs dans un bol et les battre à l'aide d'une fourchette. Verser la farine et le panko dans deux autres bols.
- 2 Enrober les korokkes de farine, les tremper dans les oeufs battus puis les enrober de panko.
- 3 Faire chauffer l'huile dans la friteuse et y plonger délicatement les korokkes. Faire cuire sur feu moyen jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
- 4 Egoutter les korokkes à l'aide d'une écumoire et les déposer sur un plat tapissé de papier absorbant.

Étape 3

Dressage

- 1 Emincer la ciboule à l'aide d'un couteau éminceur.
- 2 Dresser les korokkes sur un plat de service. Les napper de sauce Okonomiyaki et les parsemer de ciboule. Déguster bien chaud.