



Pommes de terre

# Korokke (croquette de pomme de terre)



1h50 45 min 5 min 1h 315

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

REPOS

CALORIES

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 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 économie 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 cuivapeur. 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 aplatis 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.

## 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 écumeoire 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.