



Entrées chaudes aux légumes

Tater tots



55 min 10 min 45 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

330

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les Tater Tots

4 **Pomme(s) de terre**

1 litre(s) **Eau**

1 unité(s) entière(s)

Oeuf(s) entier(s)

2 **Gousse(s) d'ail**

65 g **Farine**

1 c. à soupe **Beurre**

1.5 c. à soupe **Sel**

120 g **Chapelure**

1 **Huile de tournesol**

Étape 1

Cuisson des pommes de terre

- 1 Laver les pommes de terre, les placer dans une cocotte avec l'eau puis faire chauffer jusqu'à ce qu'elles soient cuites.
- 2 Si l'on ne possède pas de cocotte, faire bouillir les pommes de terre dans une casserole couverte jusqu'à ce qu'elles deviennent tendres.
- 3 Egoutter ensuite les pommes de terre à l'aide d'une passoire puis les laisser refroidir.

Étape 2

Préparation des Tater Tots

- 1 Peler les pommes de terre puis les râper dans un saladier.
- 2 Casser l'oeuf dans un bol puis battre à l'aide d'une fourchette.
- 3 Ecraser l'ail au-dessus des pommes de terre à l'aide d'un presse-ail.
- 4 Ajouter l'oeuf battu, la farine, le beurre et le sel puis mélanger.
- 5 Placer la chapelure dans une grande assiette puis y

déposer des cuillères du mélange de pommes de terre.
Recouvrir délicatement le mélange de chapelure puis
rouler pour former des cylindres à l'aide de la paume des
mains.

- 6** Chauffer l'huile à 170-180°C dans un wok.
- 7** Frire les Tater Tots par 6-7 jusqu'à coloration.
- 8** Les retourner à l'aide d'une écumoire afin de s'assurer
que les deux côtés soient cuits.

Étape 3

Dressage

- 1** Retirer les Tater Tots du wok à l'aide d'une écumoire puis
servir immédiatement.