Entrées chaudes aux légumes

Tater tots

55 min	10 min	45 min	0	330
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	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.