



Pommes de terre

Croquettes de pomme de terre à la mozzarella



50 min **20 min** **30 min**

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

506

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les croquettes

700 g **Pomme(s) de terre**
100 g **Poitrine de porc
fumée**
100 g **Mozzarella**
1 **Jaune(s) d'oeuf**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour la cuisson

50 cl **Huile pour friture**
1 **Oeuf(s) entier(s)**
60 g **Chapelure**

Étape 1

Préparation des croquettes

- 1 Couper la poitrine fumée en bâtonnets.
- 2 Faire chauffer une poêle. Faire revenir la poitrine fumée jusqu'à ce qu'elle soit croustillante. Puis débarrasser et laisser refroidir.
- 3 Remplir une casserole d'eau, saler et faire chauffer jusqu'à l'ébullition.
- 4 Une fois à ébullition, plonger les pommes de terre avec leur peau. Laisser cuire pendant environ 20 minutes selon leur taille. Puis les égoutter.
- 5 Peler les pommes de terre encore chaudes, puis les réduire en purée à l'aide d'un presse-purée.
- 6 Dans un saladier, mélanger la purée avec les jaunes d'oeufs.
- 7 Puis ajouter la poitrine fumée. Mélanger. Assaisonner de sel et de poivre.
- 8 Couper la mozzarella en petits cubes.
- 9 Prendre un peu de purée dans la main, la rouler en un petit boudin.

Insérer un cube de mozzarella dedans en veillant à ce

10 que celle-ci soit complètement recouverte de purée.

11 Continuer avec le reste de purée et de mozzarella.

Étape 2

Cuisson des croquettes

1 Casser les oeufs dans un bol. Mélanger.

2 Mettre la chapelure dans un autre bol.

3 Tremper chaque croquette dans l'oeuf battu, puis dans la chapelure.

4 Faire chauffer une grande poêle avec l'huile pour friture.

5 Tester la température de l'huile en y jetant un peu de chapelure. Si celle-ci grésille et remonte à la surface, l'huile est chaude.

6 Une fois l'huile bien chaude, mettre les croquettes à frire. Faire frire 3-4 croquettes à la fois, jusqu'à ce qu'elle soient bien dorées.

7 Puis les égoutter et les égoutter sur une assiette recouverte de papier absorbant.

Étape 3

Dressage

1 Servir les croquettes sur une assiette.

2 Les accompagner d'une sauce, par exemple une sauce au jus de viande ou une sauce à la crème fraîche parfumée aux herbes.