CROQUETTE DE POMME DE TERRE AU FROMAGE

Préparation: 20 mn

Cuisson: 40 mn

4 personnes:

750 g de pommes de terre à chair jaune
50 g de gruyère râpé
50 g de parmesan râpé
2 œufs
8 cuillerées à soupe de chapelure
de la noix de muscade

sel, poivre
l’huile de Friture.

1. Epluchez les pommes de terre, lavez-les, épongez-les.

2. Faites-les cuire à la vapeur(en les plaçant dans le panier d’un autocuiseur par exemple).

3.Lorsque les pommes de terre sont cuites, passez-les au presse-purée.

4. Incorporez à cette purée le fromage de gruyère et le parmesan râpé. Ajoutez 1 œuf; assaisonnez de sel,de poivre et d’un peu de muscade râpée, mélangez soigneusement(la pâte doit être lisse et ferme).

5. Cassez l’œuf qui reste dans une assiette creuse. Prenez de petites quantités de purée avec une cuillère à soupe et façonnez ainsi les croquettes.

6. Passez les croquettes dans l’œuf battu, puis dans la chapelure.

7. Jetez les croquettes une à une dans la friture.

8. Disposez un papier absorbant dans le fond du plat de service. Egouttez les croquettes lorsqu’elles sont bien dorées et disposez-les en dôme dans le plat de service.

servez chaud.