

RECETTE SALÉE

Nombre de personnes : 6 - Temps de préparation : 20 mn

Cuisson : 30 mn Difficulté : Facile



Croquettes épicées au Fromage et au Jambon

> Préparation

- Laver et mettre les pommes de terre dans une casserole. Couvrir d'eau. Saler. Porter à ébullition et laisser cuire 20 minutes. Piquer les pommes de terre pour vérifier si elles sont bien cuites.
- Les éplucher et les couper en carrés. Les passer au moulin à légumes.
- Dans un saladier, mélanger la purée, l'oeuf et le gruyère. Saler, poivrer.
- Couper le jambon en petits carrés.
- Diviser la purée en deux. Dans la première, ajouter le curry et dans l'autre, ajouter le paprika. Mélanger.
- Former des boulettes en y enfermant des morceaux de jambon.
- Faire chauffer l'huile de friture. Plonger les boulettes et laisser cuire environ 5 minutes, tout en retournant. Elles doivent être bien dorées.
- Retirer les boulettes de l'huile et les déposer sur du papier absorbant.
- Accompagner d'une salade verte.

Ingrédients

- 400g de pommes de terre
- 75g de gruyère râpé
- 1 tranche de jambon blanc
- 1 oeuf
- 1/2 càc de paprika
- 1/2 càc de Curry
- sel, poivre