

CROQUETAS POMME DE TERRE ET POIVRONS

Ingédients

- 6 POMMES DE TERRE
- 1 OIGNON
- 3 BRINS DE PERSIL
- 150G DE CHAPELURE
- 3 OEUFS
- 70G DE FARINE
- 1 BOITE DE POIVRONS PIQUILLOS



Préparation

1. EPLUCHEZ ET COUPEZ LES POMMES DE TERRE EN CUBES. FAITES-LES CUIRE À LA VAPEUR PENDANT 15 MIN. EPLUCHEZ ET CISELEZ L'OIGNON.
2. DANS UN SALADIER, MÉLANGEZ LES POIVRONS AVEC L'OIGNON, LE PERSIL CISELÉ. SALEZ, POIVREZ ET AJOUTEZ LES POMMES DE TERRE ÉCRASÉES.
3. DÉTAILLEZ LA PRÉPARATION EN BOULETTES PUIS ROULEZ-LES DANS LA FARINE.
4. BATTEZ LES OEUFS ET AJOUTEZ LES BOULETTES POUR LES ENROBER. PASSEZ-LES ENSUITE DANS LA CHAPELURE. PLONGEZ LES BOULETTES DANS UNE FRITEUSE BIEN CHAUDE PUIS ÉGOUTTEZ-LES ET DÉGUSTEZ AUSSITÔT.
5. BON APPÉTIT!



4 PERS

🕒 20MN

La recette vidéo

