

Croquettes de pomme de terre aux herbes du moment



D'après une recette de Martha Stewart

recette facile

prep environ 5 minutes

cuisson environ 10 minutes

Pour une quinzaine de croquettes

450g restes de pomme de terre cuite à l'eau, froides

35 à 40g farine

1 oeuf

Herbes du moment, finement ciselées : pour moi, persil et ciboulette, environ 2 csoupe de chaque

sel, poivre

chapelure

huile à friture

Dans un saladier, écraser les pommes de terre cuites. Ajouter l'oeuf, les herbes et la farine, mélanger à la fourchette. Assaisonner.

Dans une assiette, verser un bon fond de chapelure. Y faire tomber des quenelles de la préparation et les rouler pour bien les enrober. Réserver.

Chauffer environ 5 cm d'huile dans une casserole à bords hauts et y faire frire les croquettes 5 minutes environ par fournée en les retournant de temps en temps.

Servir avec une salade agrémentée des mêmes herbes que les croquettes.