

les recettes d'Alice

Croquettes amandines



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Economique



20 minutes



30 minutes



facile

Ingrédients

800 gr de pommes de terre
50 gr de beurre
2 œufs + 3 jaunes
2 c à s d'herbes ciselées
150 gr de farine

muscade
120 gr d'amandes hachées
1 bain d'huile de friture

Matériel nécessaire

1 friteuse 1 moulin à légume

Préparation et réalisation

- 1- Eplucher les pommes de terre, les couper en morceaux et les laver. Les cuire 25 min à l'eau bouillante salée. Les égoutter
- 2- Passer les pommes de terre au moulin à légumes, ajouter du poivre, de la muscade, 3 jaunes et le beurre. Bien mélanger et former des grosses noix de purée entre vos mains farinées.
- 3- Fariner les croquettes, puis les passer dans les 2 œufs battus. Les rouler dans les amandes hachées.
- 4- Les faire frire dans l'huile à 180° 4 à 5 min, les égoutter et parsemer d'herbes fraîches.

Conseils et astuces

Dévorer ces croquettes avec du jambon cru, des poivrons grillés.

Alice Délice

