

Croquettes aux poireaux



Préparation : 25' + 35' cuisson

Matériel : 1 cuillère en bois + saladier + poêle + casserole

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 kg de pommes de terre
- 500 g de poireaux
- 2 œufs
- sel, poivre, noix de muscade
- 1 cs de graisse végétale

Préparation :

- faire cuire les pommes de terre avec la peau, les éplucher et les mettre en purée
- battre les œufs avec le sel, le poivre et la noix de muscade. Les incorporer à la purée
- couper les poireaux en fines lanières ; Mettre la graisse à chauffer dans une poêle, y ajouter 2 cuil.d'eau et faire étuver les poireaux jusqu'à ce qu'ils soient tendres, puis égoutter
- les ajouter à la purée et bien mélanger
- faire chauffer une poêle avec un peu de graisse et y déposer une boulette du mélange que vous aplatissez
- faire cuire quelques minutes et servir chaud