

Croquettes de jambon aux herbes



Ingrédients pour 4 personnes (4 pts/pers)

300g de pomme de terre
150g de dés de jambon
2 oeufs
2 CS de farine
1 CS de persil haché
1 CS de ciboulette
2 CS de chapelure (40g)
2 cc d'huile
sel, poivre

1/ Peler et rincer les pommes de terre. Les cuire en auto-cuiseur pendant 10 minutes. Les écraser à la fourchette.

2/ Mixer grossièrement le jambon.

3/ Dans un récipient, battre les oeufs en omelette avec la farine. Ajouter le jambon mixé, le persil, la ciboulette et les pommes de terre écrasés. Saler et poivrer. Malaxer et former 12 petites boulettes.

4/ Verser la chapelure dans une assiette. Y rouler les croquettes puis les aplatis légèrement.

5/ Faire chauffer l'huile dans une poêle antiadhésive, sur feu moyen. Y faire dorer les croquettes 3 minutes de chaque côté.

Mon p'tit coin gourmand
<http://viraufourneaux.canalblog.com>