

Boulettes de pommes de terre fourrées au fromage fondant



Pour environ 10 boulettes

Environ 200g de purée de pomme de terre

1 jaune d'œuf

Une demi-càc de paprika

Du sel et poivre

Une càs d'emmental râpé

De la chapelure

Et du gouda coupé en dés (peut être remplacé par de l'emmental par exemple)

Mélanger la purée de pomme de terre au jaune d'œuf, ajouter l'emmental râpé, le sel, poivre et paprika

Prélever l'équivalent d'une càs de ce mélange puis disposer le gouda au centre

Former une boule et faire en sorte que les dés de fromage soient au milieu de chaque boulette

Enrouler les boulettes obtenues dans de la chapelure et faire frire

Vous pouvez servir ces boulettes en apéro, ou en entrée avec une salade verte...

Il est préférable de les servir chaudes c'est meilleur!