

Croquettes apéro

Préparation : 15 mn

Réfrigération : 2 h

Cuisson : 30 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

900 g de pommes de terre à chair farineuse (450 g j'ai fait 16 croquettes de 30 g)

18 fines tranches de bresaola, coppa ou viande des Grisons

45 g de parmesan râpé

30 g de roquette

1 jaune d'œuf

1 c à s de beurre

1 brin de basilic

1 c à s de farine

5 c à s d'huile d'olive

Sel et poivre du moulin

Cuire les pommes de terre pelées 20 à 25 mn à la vapeur. Les écraser en purée et ajouter le jaune d'œuf, 1 c à s de beurre, le parmesan râpé, le basilic ciselé sel et poivre.

Prélever des cuillérées de purée et les rouler en croquettes avec les mains farinées.

Réfrigérer 2 h.

Faire ensuite dorer les croquettes 2 mn par face dans un poêle avec l'huile d'olive chaude. Les égoutter sur du papier absorbant.

Servir les croquettes avec un peu de roquette et une tranche de bresaola en accordéon, le tout maintenu avec une pique.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>