

Croquettes de pomme de terre maison

Bonjour à toutes et tous,

Lors des repas de fêtes, j'apprécie de pouvoir proposer deux accompagnements : un « légume » (souvent du rôti au four) et une « [patate](#) » (classique ou douce, selon le menu). Ces « patates » ont l'avantage de mettre tout le monde d'accord et de satisfaire les envies des gros appétits. Et à chaque fois que j'en parle lors des discussions-planification du menu, il y a une recette qui revient : les croquettes. Croustillantes dehors, moelleuses dedans (et souvent généreuses en gras) elles plaisent énormément.

Dans le concept, réaliser ces croquettes pommes de terre (version « tradi ») n'est pas compliquées : on prépare une purée, on forme des boudins, on pane, et on frit. C'est même pré-préparable à l'avance pour gagner du temps. Mais .. il faut admettre assez fastidieux seul si l'on reçoit plus de 4 convives. Un conseil donc : si vous souhaitez en réaliser en grande quantité :

- soit vous embauchez des convives avec qui papoter
- Soit vous mettez une série en toile de fond (ou la radio)

Ce classique n'étant pas sur le blog, je partage la recette des croquettes pomme de terre avec vous. J'espère que cela vous plaira. Bonne journée !



Croquettes pomme de terre maison



Zoom sur l'intérieur

Recette : Croquette pomme de terre maison

Saison de la recette : Toute l'année

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 30 à 40 minutes

Ingrédients

Pour 4 personnes (*) :

Pour l'intérieur des croquettes :

- 800 g de pomme de terre à chair farineuse
- 40 g de beurre
- 3 cuillères à soupe de farine
- 1 pincée de noix de muscade
- Sel et poivre

Pour la panure:

- 1 à 2 œuf
- 80 gr de chapelure (ou pain toasté puis mixé en chapelure fine)

Et pour finir : Huile pour friture (**)

Réalisation

Étape 1 : préparation de la purée de pomme de terre

- Lavez puis épluchez vos pommes de terres. Faites les cuire dans de l'eau bouillante salée ou à l'autocuiseur jusqu'à ce qu'elles soient bien fondantes (un couteau s'y enfonce très facilement).
- Égouttez puis réduisez les en purée à l'aide d'un écrase purée ou d'un mixer.
- Mettez la purée dans une casserole, et faites dessécher la purée à feu très doux (la purée doit devenir assez compacte et ne plus couler).
- Incorporez le beurre en petits morceaux, sel, poivre, noix de muscade, farine, et laissez refroidir.

Étape 2 : Réalisation des croquettes

- Une fois la purée bien froide, façonnez les croquettes en format de petits boudins (astuce : rouler le boudin sur le plan de travail).
- Préparez deux assiettes plates contenant dans : N°1 les œufs battus en omelette / N°2 la chapelure fine
- Trempez les boudins dans les œufs battus en omelette puis la chapelure.
- Faites cuire vos croquettes dans de l'huile bien chaude, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Égouttez sur du papier absorbant.

Servez ces croquettes pomme de terre bien chaudes.

Astuces :

- *A l'avance* : Comme la préparation des croquettes pomme de terre est assez longue en solo (surtout si vous disposez d'un grand nombre de convives), n'hésitez pas à préparer à l'avance. Vous avez deux possibilités
 - Soit vous préparez vos croquettes jusqu'à l'étape 2.1 (formation des boudins incluse), puis ne panez et mettez à frire qu'au dernier moment.
 - Soit vous préparez les croquettes de but en blanc, puis réchauffez au four (étales sur une plaque de cuisson) 80°C pendant 20-25 minutes. Elles perdront un peu du croustillant, mais seront tout aussi bonnes ☐

 - *Accompagnement seul ou en duo (*)* : Les proportions données sont valables pour un accompagnement « seul ». Dans le cas d'un menu où vous complétez par un autre accompagnement, les proportions sont plutôt pour 6-8 convives.
 - *Congélation* : Pour avoir testé, les croquettes après fritures peuvent être congelées (à plat) puis décongelées et réchauffées au four. Elles perdront de leur croustillant mais pas leur goût.
 - *Plus onctueux* : Vous pouvez rendre vos croquettes plus onctueuses (mais aussi plus riches) en incorporant 2 jaunes d'œufs à la purée (et un peu plus de beurre).
 - *Variantes* : Vous pouvez « pep'ser » vos croquettes en ajoutant 1 cuillère à soupe de curry à la purée, ou encore 1 cuillère à café de cumin.
-