

Croquettes de pommes de terre

Pour 4 personnes.

6 grosses pommes de terre, 1 dl de lait, 1 c à soupe de saindoux, 2 tranches de jambon d'Ardenne ; 3 œufs, sel, poivre.

Faire cuire les pommes de terre à la vapeur avec leur peau, les peler et les passer au moulin à légumes. Battre cette purée en incorporant le lait.

Dans une poêle, faire fondre le saindoux et rissoler le jambon coupé en fins bâtonnets. Ajouter ensuite le jambon et la graisse chaude dans la purée, saler, poivrer.

Mettre la préparation sur le feu et la travailler à la spatule en bois jusqu'à ce qu'elle se détache des parois de la casserole et devienne assez sèche. Hors du feu, incorporer les œufs un à un, en battant la pâte chaque fois.

Laisser reposer.

Dans une friture chaude, faire tomber quelques cuillerées de pâte, laisser gonfler les croquettes et les égoutter quand elles sont bien dorées. Les conserver au chaud dans un four tiède sur un papier absorbant. C'est un accompagnement délicieux et raffiné d'un rôti ou d'une volaille. Pour réussir ces croquettes, la friture ne doit jamais être brûlante mais chaude.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.