



Croquettes au filet d'anguille fumée ou au jambon



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

500 grammes de pommes de terre

sel

1 trait de lait

1 noisette de beurre

poivre

noix de muscade

200 grammes de filets d'anguille fumée (écrasés ou de jambon fumé, émincé)

1 bouquet ciboulette (ciselée)

1 tasse de farine

2 œufs (battus)

2 tasses de chapelure

huile de friture

Méthode de préparation

- 1.** Épluchez les pommes de terre et faites-les cuire dans de l'eau salée. Égouttez-les et ajoutez le lait et le beurre. Assaisonnez de sel, de poivre et de noix de muscade. Écrasez le tout pour en faire une purée onctueuse.
- 2.** Ajoutez l'anguille ou le jambon et la ciboulette. Mélangez bien et laissez refroidir.
- 3.** Confectionnez de petites boulettes de farce froide. Retournez-les consécutivement dans la farine, l'œuf et la chapelure. Laissez-les se figer au réfrigérateur et faites-les cuire pendant 2 à 3 minutes dans un bain d'huile à 170 °C.