

Croquettes de pommes de terre au Gruyère



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

35 minutes



ANDROUET

Ingrédients

100 g de [fromage Gruyère](#) râpé

700 g pommes de terre

2 l d'eau

50 g beurre

20 g farine

2 l huile

2 oeufs

sel, poivre,

muscade

Préparation

Lavez, pelez et cuisez les pommes de terre 25 minutes en partant de l'eau froide salée. Passez-les au presse-purée. Dans une terrine, incorporez le fromage râpé, les oeufs battus et le beurre. Ajoutez la farine en pluie pour raffermir le mélange en cas de besoin. Assaisonnez fortement. Détaillez la pâte à la cuillère à entremets, plongez en grande friture 5 minutes. Débarrassez à l'écumoire dans un un plat de service garni d'un linge absorbant. Servez chaud en garniture.