

Boulettes de Pommes de Terre Maisons

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- POMME(S) DE TERRE 1 Kg
- SEL
- POIVRE
- NOIX DE MUSCADE
- BEURRE
- OEUF(S) 2
- OIGNON(S) 1
- FARINE 2 c à soupe
- CHAPELURE

Recette:

- Faites cuire les pommes de terre pelées et coupées dans de l'eau salée pendant 25 minutes.
- Faites revenir l'oignon émincé dans du beurre.
- Réduisez en purée en ajoutant un peu de beurre, sel, poivre et muscade.
- Incorporez ensuite l'oignon cuit, les œufs et la farine.
- Formez de petites boulettes et passez-les dans la chapelure.
- Faites enfin dorer dans une poêle avec du beurre.

Variante:

Ici, j'ai réalisé des quenelles ... style croquette.

