

Pommes de Terre Amandine

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 4 heures

Ingrédients:

- POMME(S) DE TERRE	6-8
- OEUF(S)	1
- BEURRE	3 noix
- NOIX DE MUSCADE	
- AMANDES HACHÉES	2 c à soupe
- OEUF(S)	2
- LAIT	1 c à soupe
- FARINE	2 c à soupe
- AMANDES EFFILÉES	100g
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Pelez et faites cuire les pommes de terre au moins 20 minutes dans de l'eau bouillante salée. Vérifiez la cuisson en les piquant avec une fourchette. Egouttez-les.
- Remplacez les pommes de terre sur la taque de cuisson et remuez pour les assécher. Retirez après 30 secondes à 1 minutes.
- Ajoutez alors l'œufs, la muscade, le beurre, les amandes hachées, sel et poivre. Ecrasez au presse-purée jusqu'à obtention d'une purée lisse.
- Réservez au frigo pendant 15 minutes.
- Façonnez alors les croquettes en boules ou comme ici en rectangles à l'aide d'un moule en silicone (environ 25 croquettes).
- Réservez au frigo au moins 2-3 heures.
- Placez la farine dans une première assiette, fouettez les œufs avec 1 c à soupe de lait dans une seconde et concassez brièvement les amandes effilées dans la troisième.
- Passez successivement les formes façonnées de purée de pomme de terre dans la farine puis les œufs battus et enfin les amandes effilées.
- Réservez au frais.
- Préchauffez le four à 220°C.
- Enfournerez pendant 20 minutes jusqu'à ce que les amandes soient bien colorées.
- Servez sans attendre.