

CROQUETTES DE POMMES DE TERRE AU MUNSTER ET À LA CHAPELURE DE BRETZELS

Temps de préparation : 35 min

Nombre de personnes : 4 pers.

Difficulté : Facile

Ingrédients :

- 500 g de pommes de terre
- 100 g de Munster
- 1 oeuf
- De la farine
- De la chapelure de Bretzels Boehli

Préparation :

- Faire cuire les pommes de terre dans une casserole.
- Une fois cuites, les éplucher puis les écraser en purée avant de saler et poivrer.
- Couper le munster en gros cube et réserver.
- Verser la farine et la chapelure de Bretzels dans deux bols différents et battre l'œuf dans un bol plus large.
- Prélever l'équivalent d'une noix de purée et former une boule dans le creux de la main.
- Faire un petit trou avec les doigts et déposer un cube de munster, puis refermer avec un peu de purée et tourner entre les deux paumes de la main pour former une boule.
- Rouler la boule dans la farine, puis dans l'œuf battu et pour finir dans la chapelure de Bretzels.
- Répéter l'opération avec les autres croquettes jusqu'à épuisement de la purée.
- Faire chauffer l'huile puis y plonger les croquettes jusqu'à ce qu'elles prennent une jolie couleur dorée.
- Servir de suite avec l'accompagnement de votre choix.

14 rue des Genêts, 67110 GUNDERSHOFFEN FRANCE

- boutique@boehli.fr - www.boehli-shop.fr