

Ingrédients

Pour 10 croquettes de patate douce

****Garniture:**

2 patates moyennes soit 670 g de patates douces

15 g de flocons de pomme de terre (type purée en flocons prête à l'emploi)

1 gousse d'ail

1 échalote soit 40g

2 branches de persil

30 ml de lait

120 g d'emmental

1 c à c de mélange bouquet garni

1 pointe de piment fort

****Panure :**

70 g de chapelure

1 œuf

Farine

Huile de friture



Mixez ensemble et très finement l'ail, le persil, l'échalote avec le lait. Cela constitue votre mixture. Une fois cuite, écrasez la patate douce à la fourchette et incorporez les flocons de pomme de terre. Mélangez puis ajoutez-y la mixture, le mélange bouquet garni et le piment.



Coupez le fromage en bâtonnets assez épais (environ 1,5 cm de large).

Une fois le mélange refroidi, prélevez une cuillère à soupe de préparation et façonnez une croquette à l'aide de votre paume de main.

Insérez un bâtonnet de fromage et refermez la croquette.

Répétez l'opération de façonnage jusqu'à épuisement de la préparation avant de passer à la panure.



Pour la panure, passez les croquettes respectivement dans :

- la farine
- l'œuf battu
- la chapelure



Plongez les croquettes dans l'huile chaude pour 4 minutes le temps que la chapelure dore.

Une fois dorés, posez-les sur du papier absorbant et dégustez encore tièdes !

Profitez alors du fromage fondant à souhait...

Mes conseils pour réussir les croquettes de patate douce :

- J'utilise une patate douce jaune pour le contraste de couleurs, mais les patates douces blanches conviennent également.
- Ne faites pas des sticks de fromage trop petits au risque d'avoir en bouche beaucoup de patate douce et peu de fromage
- Variez les fromages utilisés : reblochon, fromage à raclette, mozzarella vous donneront encore des saveurs différentes!
- Donnez toutes les formes que vous souhaitez à vos croquettes : rondes, longues...
- Si vous préparez vos croquettes en avance, réchauffez-les au four après les avoir enveloppées dans du papier, à 180°C.