



www.cueillettedecompans.fr

BOULETTES DE POMMES DE TERRE

Pour 6 personnes

- 1kg de pommes de terre
- 100g de beurre
- 4 œufs
- 1 bain de friture
- sel et poivre

Lavez les pommes de terre et faites-les cuire à l'eau environ 20 à 30 minutes.

Pelez-les encore chaudes.

Ecrasez-les en incorporant le beurre, les jaunes d'œufs, le sel et le poivre.

Façonnez les boulettes à l'aide d'une cuillère à soupe.

Battez les blancs d'œufs dans une assiette creuse, sans les monter en neige.

Versez la farine sur une assiette plate.

Faites chauffer le bain de friture.

Roulez les boulettes dans le blanc d'œufs puis dans la farine.

Plongez les boulettes dans la friture afin qu'elles puissent dorer.

Retirez-les du bain de friture et égouttez-les sur un papier absorbant.