Croquettes au filet d’anguille fumée ou au jambon

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

500 grammes de pommes de terre
sel
1 trait de lait
1 noisette de beurre
poivre
noix de muscade
200 grammes de filets d’anguille fumée (écrasés ou de jambon fumé, émincé)
1 bouquet ciboulette (ciselée)
1 tasse de farine
2 œufs (battus)
2 tasses de chapelure
huile de friture

Méthode de préparation

1. **Épluchez les pommes de terre et faites-les cuire dans de l’eau salée. Égouttez-les et ajoutez le lait et le beurre. Assaisonnez de sel, de poivre et de noix de muscade. Écrasez le tout pour en faire une purée onctueuse.**
2. **Ajoutez l’anguille ou le jambon et la ciboulette. Mélangez bien et laissez refroidir.**
3. **Confectionnez de petites boulettes de farce froide. Retournez-les consécutivement dans la farine, l’œuf et la chapelure. Laissez-les se figer au réfrigérateur et faites-les cuire pendant 2 à 3 minutes dans un bain d’huile à 170 °C.**