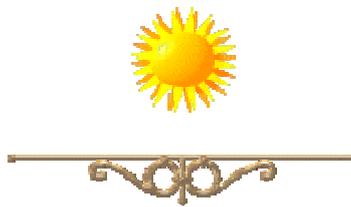


Fiche recette 14

Croquettes au Bleu.

(Plat végétarien). Préparation : 30 minutes - Cuisson : 10 minutes



Ingrédients pour 4 personnes.

1 kg de pommes de terre, 150 g de Bleu de Bresse ou de Bleu d'Auvergne, 3 œufs, cd l'huile, de la chapelure, du sel et du poivre. On peut utiliser d'autres fromages fondants comme le gruyère.

Préparation & Cuisson.

Cuire les pommes de terre à l'eau puis les éplucher et en faire de la purée. Laisser tiédir. Saler légèrement et poivrer. Ajouter deux œufs entiers battus. Pétrir puis former des boulettes de la taille d'une mandarine. Elles doivent être assez fermes. Si la pâte est trop molle, ajouter un peu de farine. Ce n'est pas facile, il faut se fariner copieusement les mains. Introduire une bonne noisette de fromage au cœur de chaque boulette et le refermer. Passer toutes les boulettes dans un œuf entier battu puis les rouler dans la chapelure et les aplatir un peu. Beurrer un plat allant au four et les disposer dedans. Laisser reposer au moins 30 minutes. Préchauffer le four à 170°C. Cuire pendant 20 minutes. Le fromage doit être fondu et former une petite boule bleue à l'intérieur. Égoutter et servir avec une salade éventuellement relevée d'un soupçon de poivre de Cayenne.