Boulettes frites de pommes de terre

Ingredients for 6 personnes

6 Pomme de terre à purée
100 g Beurre
6 Brins de ciboulette
Huile de friture

Lavez les pommes de terre et mettez-les dans une casserole d'eau froide salée. Portez à ébullition puis baissez le feu et faites cuire 20 minutes.
Ciselez la ciboulette.
Egouttez les pommes de terre et épluchez-les. Ecrasez-les à la fourchette en incorporant le beurre en parcelles et la ciboulette ciselée. Salez et poivrez.
Faites chauffer l'huile de friture dans une grande casserole. Quand elle est chaude, jetez-y quelques boulettes de purée de pomme de terre équivalentes à une cuillère à café. Faites-les frire en les retournant sans arrêt jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.
Retirez les boulettes de la casserole à l'aide d'une écumoire et posez-les sur du papier absorbant.
Recommencez l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients.
Servez bien chaud avec des pics en bois.

Published by: emma77000@AmisGourmands.fr on 14/10/2008 20:03