

CROQUETTES AU ROQUEFORT®

Ingrédients:

- 400 g de pommes de terre
- 2 portions de crème de Roquefort®
- 2 jaunes d'œuf
- 2 tranches de jambon
- sel de Guérande
- poivre du moulin
- chapelure
- huile d'olive

Préparation :

Préchauffer le four à 210°C.

Placer la toile Silpat sur la plaque perforée.

Ecraser les pommes de terre chaudes au presse purée.

J'ai réchauffé les pommes de terre au micro ondes.

Ajouter les jaunes d'œuf, le jambon haché au Tornado et les 2 portions de crème.

Saler et poivrer.

Remplir le Crousty Party, placer la presse.

Appuyer les boudins font avancer le support tout seul.

Couper à la taille désirée avec le racloir.

Rouler les tronçons dans la chapelure.

Placer sur la toile Silpat.

Vaporiser d'huile d'olive avec un spray.

Enfourner 15 min puis retourner.

Prolonger la cuisson 10 min.



Sur le blog : Autour de ma table...

<http://www.autourdematable.com/>