

# Croquettes de pommes de terre au Maroilles

● **Difficulté** : Facile

● **Préparation** : 30 min / **Cuisson** : 20 min

## Ingrédients pour 2 personnes :

- 500 g de pomme de terre à purée
  - 12.5 beurre ramolli
  - 5 cl de crème épaisse
    - 1 oeuf
    - 1 Maroilles
    - Farine
- Huile pour la friture

## Préparation :

Faire cuire les pommes de terre dans de l'eau un peu salée. Les égoutter puis les réduire en purée.  
Laisser refroidir.

Dans un saladier, mettre la purée refroidie, le beurre ramolli, la crème fraîche, le fromage en petits bouts, les oeufs.

Travailler le tout à la spatule.

Ajouter un peu de farine pour donner un peu plus de consistance (la pâte ne doit pas coller aux doigts).

Travailler la pâte à la main comme une pâte à pain.

Former des « petites quenelles », bien roulées dans la farine.

Faire frire les petites quenelles (elles sont cuites quand elles sont bien dorées, l'intérieur restant moelleux).

Déposer dans un plat sur papier absorbant, saler, et servir de suite.

**Bon appétit à toutes & tous !!**

*Recettes de Caline*