



BOULETTES DE CHOUCROUTE

INGRÉDIENTS

- 4 pommes de terre moyennes (pelées et coupées en dés)
- 1 bocal de choucroute nature Charles Christ
- 1 œuf + 3 pour la chapelure
- 1/2 cuillère à café de sel
- 1/4 cuillère à café de poivre noir
- 1/4 cuillère à café de graines de carvi
- 1/2 tasse de farine
- 1/3 tasse de chapelure + 1 tasse pour la chapelure
- 1/2 tasse de farine pour la chapelure

PRÉPARATION

1. Faire bouillir les pommes de terre dans de l'eau légèrement salée jusqu'à ce qu'elles soient tendres, puis les retirer de l'eau et les écraser dans un bol. Laissez les pommes de terre refroidir légèrement.
2. Ajouter la choucroute, les assaisonnements, l'œuf, la farine et la chapelure et mélanger. Former des boules de la taille d'une bouchée.
3. Ajouter de l'huile dans la poêle à quelques centimètres de profondeur et chauffer à 350 degrés.
4. Couvrir chaque boule de farine, puis d'œuf et enfin de chapelure, en secouant l'excédent.
5. Faire frire pendant environ 4 minutes ou jusqu'à coloration dorée, en travaillant par lots si nécessaire. Retirer de la friteuse et laisser l'excédent d'huile s'écouler sur du papier absorbant avant de servir.
6. Servir avec une vinaigrette.



BON APPÉTIT !