



CROQUETTES DE CAROTTES ET POMMES DE TERRE

INGRÉDIENTS

- 4 grosses carottes
- 4 pommes de terre
- 1 oignon
- 2 oeufs
- 2 c. à s. de farine
- huile

TEMPS DE PRÉPARATION : 20MN
TEMPS DE CUISSON : 30MN
TEMPS TOTAL : 50MN

PRÉPARATION

Lavez, pelez les carottes et pommes de terre. Râpez le tout et mélangez dans un saladier. Émincez les oignons et ajoutez les au mélange.

Pré-cuisson

Versez le mélange dans une poêle bien huilée, et laissez cuire 20 minutes en remuant de temps en temps. N'hésitez pas à ajouter de l'huile si besoin.

Au bout d'environ 20 minute le mélange doit suer.

Croquettes

Versez le mélange dans le saladier, puis ajoutez y deux cuillères a soupe de farine ainsi que deux œufs.

Formez des boulettes entre deux cuillères à soupe et mettez les à cuire quelques minutes sur une poêle bien chaude en les retournant de temps en temps. Laissez les bien dorer.

Vous pouvez si besoin éponger l'excédant de graisse avec de l'essuie-tout avant de servir.