

Quenelles de pomme de terre au Cheddar

accompagnement pour 4 personnes

- 400g de pomme de terre
- 200g de cheddar râpé
- 80g de farine
- 3 œufs
- 80g de beurre salé
- un peu d'huile végétale
- 2 pincées de muscade râpée
- du poivre.



■ *Quenelle de purée au cheddar gratiné.*

Servir: Un accompagnement savoureux pour aller avec des saucisses ou une viande grillée.

Variation

Vous pouvez utiliser un fromage différent : cantal, gruyère, mont d'or, beaufort, et un peu d'oignons grillés.

■ Faites cuire les pommes de terre dans une casserole d'eau salée, pendant une vingtaine de minutes, jusqu'à ce que vous puissiez les piquer à la fourchette facilement. Egouttez-les, épluchez-les et écrasez-les.

■ Mélangez la purée avec le cheddar, la farine, le beurre, les œufs, la muscade. Poivrez, et laissez reposer au réfrigérateur pendant une heure dans un saladier filmé.

■ Faites chauffer l'huile dans une poêle, et à l'aide de 2 cuillères, formez de petites quenelles, et faites les revenir sur toutes les faces, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

Conseils

Pour plus de simplicité, vous pouvez choisir une forme de galette.