Croquettes de pommes de terre aux lardinettes® de dinde

40 minutes

10 personnes



Ingrédients

- 250 g de lardinettes® de dinde
- 1 kg de pommes de terre
- 3 jaunes d'œufs
- 5 cl de bonne huile d'olive
- Farine
- Blanc d'œuf
- Chapelure
- Salade au choix

Méthode de préparation

Faites cuire les pommes de terre dans de l'eau salée et passez-les au presse-purée.

Ajoutez-y les lardinettes® de dinde cuite, les jaunes d'œufs et l'huile d'olive. Mélangez et transformez les pommes de terre en petits hamburgers.

Laissez reposer une nuit et panez à l'anglaise.

Faites suer les oignons, le piment et le sucre et glacez avec du vinaigre. Ajoutez la purée de tomates et les tomates pelées. Laissez cuire 10 min. à feu doux et mixez la sauce.

Mélangez tous les ingrédients pour la mayonnaise et passez la sauce au mixer.

Faites frire les pommes de terre et servez avec les 2 sauces et une salade.

Des recettes plus savoureuses sur Volys.be!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendelede, Belgie
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be