

hors-
d'œuvre



CROQUETTES AU FROMAGE BLEU ET À LA MOUTARDE

1 bâtonnet de beurre non sale
6 pommes de terre Russet
3 gousses d'ail écrasées
2 c. à thé de moutarde
100 mL de double-crème
100 g de fromage bleu danois Castello^{MD}
300 g chapelure panko
100 g d'épinards finement hachés
4 œufs battus
Farine pour enrober
Sel au goût

Prête En: 50 Min (Minutes)
Donne: 6 Servings

1. Cuire les pommes de terre dans de l'eau bouillante légèrement salée jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Laisser refroidir les pommes de terre et les passer ensuite au presse-patates en riz pour obtenir une texture fine.
2. Faire chauffer le beurre dans une poêle et faire revenir légèrement l'ail et la moutarde. Ajouter la crème et faire chauffer jusqu'à ce qu'elle soit chaude. Incorporer le mélange aux pommes de terre pour obtenir une purée lisse.
3. Stir in the blue cheese, 50 grams of the panko crumbs and spinach. 3. Incorporer ensuite le fromage bleu, 50 grammes de chapelure panko et les épinards.
4. Diviser le mélange en boules de la taille d'une balle de golf. Réfrigérer pour faciliter la manipulation si nécessaire.
5. Enrober les boules de farine, puis les tremper dans le mélange d'œufs battus. Ensuite, enrober les boules de chapelure panko et faire frire.
6. Assaisonner de sel et servir chaud