

Croquettes de patates douces

Catégorie: Divers

Description:

Donne 3 à 4 portions

Ingrédients:

1 grosse patate douce (environ 8 oz)

1/4 c. à thé de sel

1 oeuf

2 c. à soupe de crème 15% ou 35%

1 c. à soupe de sémoule de maïs

125 ml (1/2 tasse) de bacon ou de jambon émincé

1 c. à soupe d'oignon émincé

Poivre noir fraîchement moulu

Sel

Huile et beurre

Instructions:

Laver la patate et enlever toute tache ou partie noircie avant de la râper dans un bol et de la mélanger avec le sel.

Réserver 5 minutes.

Pendant ce temps, battre l'oeuf légèrement dans un grand bol.

Incorporer la crème et la sémoule de maïs à l'aide d'un fouet.

Avec les mains, presser les patates pour en extraire le liquide.

Ajouter les patates, le bacon, les oignons, le poivre et le sel dans le bol contenant la sémoule de maïs.

Dans une poêle à fond épais, chauffer environ 1 c. à soupe d'huile à feu moyen.

Ajouter 1 c. à soupe de beurre et laisser fondre.

Verser environ 50 ml (1/4 tasse) de pâte par croquette dans la poêle.

Ne pas trop faire de croquette à la fois dans la même poêle.

Étendre et aplatir les croquettes à l'aide d'une fourchette pour qu'elles aient 6

mm (1/4 po) d'épaisseur et ne soient pas plus larges qu'une spatule.
Faire frire 3 ou 4 minutes de chaque côté en ne les retournant qu'une seule fois.

L'extérieur sera croustillant et foncé.

Servir les croquettes chaudes. On peut les garder quelques minutes dans le four chaud pendant que l'on termine la cuisson des dernières croquettes.