

Croquettes végétariennes

Ingrédients pour 24 croquettes

- 6 pommes de terre
- 3 carottes
- 300gr haricot vert
- Chapelure
- Sel
- 1 oeuf
- 200gr de gruyère rapé

Préparation

- Eplucher les pommes de terre et les carottes.
- Couper les pommes de terre en gros morceaux, les faire cuire dans de l'eau salée (purée) lorsque c'est cuit égoutter et refroidir.
- Couper les haricots et les carottes en petites rondelles, ou cubes de 5 mm.
- Faire cuire dans de l'eau salée, carottes et haricots.
- Lorsque c'est cuit égoutter et refroidir.
- Ecraser les pommes de terre dans un grand récipient, saler.
- Ajouter les carottes et haricots verts, les incorporer à la purée sans les écraser.
- Former de petites boules que l'on roule dans la chapelure puis les tasser pour avoir 2cm d'épaisseur.
- Faire cuire les croquettes dans une poêle avec de l'huile bouillante.