



Pommes noisette à la vache qui rit®

P'tits Marmitons : dès 9 ans

Pour 14 grosses pommes noisette

Préparation 20 min

Ma liste de courses... Chez

Le fromager - crémier :

- 5 portions de vache qui rit®
- 8 cl de crème liquide
- 25 cl de lait entier
- 1 œuf

L'épicier :

- 1 sachet de flocons de pomme de terre
- Sel et poivre
- 8 cuillères à soupe de chapelure
- 4 cuillères à soupe de farine
- 5 cuillères à soupe d'huile neutre

1. Dans une grande jatte, verser le sachet de flocons de pommes, de terre, ajouter le sel et le poivre. Mélanger.
2. Dans un récipient, verser le lait et la crème. Mettre au micro ondes pour les faire tiédir. Verser sur les pommes de terre et mélanger.
3. Prendre un peu de purée dans la paume de la main (15g à peu près), façonner une boule, puis avec le pouce, façonner un petit nid pour déposer un morceau de vache qui rit®.
4. Prendre un peu de purée supplémentaire pour emprisonner le fromage (vous ne devez plus le voir) et reformer une boule. Procéder jusqu'à épuisement de la purée.

5. Dans 3 assiettes creuses, verser la farine, puis dans une autre l'œuf battu et dans la dernière : la chapelure.
6. Dans une poêle, chauffer l'huile sur feu vif. Passer toutes les pommes noisette dans la farine, puis l'œuf puis la chapelure et réservez dans une assiette.
7. Quand l'huile est bien chaude (vous le savez quand, une fois posée dans la poêle la pomme noisette crépite tout de suite), ajouter toutes les pommes noisette et baisser sur feu modéré-doux. Faites-les dorer sur toutes les faces à l'aide de 2 cuillères à soupe.
8. Une fois cuites, poser-les sur du papier absorbant pour absorber le trop plein d'huile. Et envoyez !

Mon 1er secret chuchoté à l'oreille : Evidemment si c'est possible, il est préférable de faire des purée avec des pommes de terre, c'est plus long mais meilleur ! Attention de bien faire chauffer la purée (qui n'aura aucun additif : ni beurre, ni lait ou autre) pour lui enlever toute son humidité. Vous devez avoir une masse compacte.

Mon 2ème secret chuchoté à l'oreille : les pommes noisette peuvent se faire à l'avance : vous pouvez les réserver au frais avant de les cuire ou bien les faire réchauffer au four (180°) si elles sont déjà cuites. Sachez aussi qu'elles se congèlent une fois cuites et se réchauffent au four (180° toujours). Faites les congeler séparées les unes des autres si possible, vous les prendrez au fur et à mesure que vous souhaiterez en manger (une fois complètement congelées, vous pouvez les regrouper dans un même sac, elles resteront séparées). Sinon, faites des portions pour chaque repas !