

BOULETTES DE PATATE DOUCE ET POMME DE TERRE AU CURRY



Facile

Préparation: 10 mn

Cuisson: 10 mn

Pour 4 personnes:

150 g de pommes de terre cuites

150 g de patates douces cuites

Environ 800 g de farine (ou Maïzena)

2 œufs

2 pincées de curry de Madras

2 œufs

QS de chapelure ou Maïzena

Sel et poivre

Mixer la chair de patate douce et la mélanger avec la farine et l'écrasée de pommes de terre.

Ajouter un œuf, le curry, le sel et le poivre. La consistance obtenue doit-être celle d'une purée épaisse mais souple.

Mettre au froid pendant 2 heures au moins avant de façonner des boules un peu aplaties de la valeur d'une grosse noix. les passer dans l'œuf restant battu, puis dans la chapelure.

Cuire dans une poêle avec de l'huile bien chaude mais sans les immerger totalement. Les retourner pour qu'elles soient dorées de tous côtés

Débarrasser sur du papier absorbant et piquer sur des brochettes avant de servir.