

CROQUETTES DE POMMES DE TERRE

Ingrédients

- 1 tasse de pommes de terre écrasée
- 1 tasse de courgette pelée et râpée
- ¼ c. à thé de sel
- ½ à 1 c. thé de poudre d'ail
- 1 c. à thé de poudre d'oignon
- 2 c. à table de fécule de tapioca

Facultatif : fines herbes fraîches (romarin, origan, aneth etc.)

Préparation

- 1 Mettre les pommes de terre écrasées dans un bol moyen, ajouter les autres ingrédients et bien mélanger à la fourchette et finir avec les mains. Ça va ressembler un peu à une pâte à tarte.
- 2 Diviser en 6 boulettes, mettre sur une plaque à biscuits recouvert de papier parchemin, écraser ,
- 3 Cuire 30 minutes à 350 F tourner les croquettes et cuire un autre 10 minutes.

