



CROQUETTES AUX HERBES ET SALADE VERTE

- 4 PERS.

MÉTHODE

INGRÉDIENTS

- ¼ de botte de cerfeuil
- ¼ de botte de ciboulette
- ¼ de botte de persil plat
- ¼ de botte de coriandre
- 2 branches d' estragon
- 2 branches de menthe
- 750 g de pommes de terre à purée
- 2 œufs
- 1 pincée de sel
- 2 c à s d' huile d'olive
- 200 g de salade de votre choix ou mâche ou roquette ou pousse d'épinard

USTENSILES

- Couteau
- 2 Saladiers
- Casserole
- Passoire
- 1 poêle
- 1 cuillère

TEMPS DE PRÉPARATION

- Préparation | 20 min
- Cuisson | 40 min

1 Laver toutes les herbes puis ciseler le cerfeuil, la ciboulette, le persil plat et la coriandre. Effeuille l'estragon et la menthe puis ciseler les feuilles. Réserver.

Laver puis cuire les pommes de terre dans leur peau, à l'eau salée (départ à l'eau froide) environ 20 min. Egoutter. Laisser tiédir puis peler les pommes de terre. Les écraser à la fourchette dans un grand saladier. Casser les œufs dessus. Bien mélanger puis ajouter les herbes ciselées. Saler. Bien mélanger à nouveau.

2 Dans une grande poêle, verser l'huile et allumer le feu. A la cuillère, former dans la poêle de petits monticules de préparation aux herbes qui vont légèrement s'aplatir à la cuisson. Au bout d'environ 5 min de cuisson, retourner délicatement les croquettes pour les cuire sur l'autre face (à nouveau 5 min).

Réserver la première tournée de croquettes dans un plat au four et faire cuire le reste des croquettes. Au besoin, rajouter un peu d'huile dans la poêle. Servir chaud (ou froid) avec une salade.

3 Laver la salade si nécessaire.