

Croquettes de pomme de terre, cœur coulant au Pytchoun



Ingrédients (4 personnes) :

- 500 g de purée de pommes de terre
- 100 g de Lou Pytchoun
- 25 g de farine + 1 cuillère à soupe
- 1 oeuf
- 25 g de polenta
- Sel et poivre
- huile de friture

Mélangez la purée avec 1 cuillère à soupe de farine. Coupez le Lou Pytchoun en 8 cubes. Roulez 1 cuillère à soupe de purée dans la paume de la main et enfoncez le cube de fromage à l'intérieur. Refermez avec la purée. Recommencez pour les autres croquettes. Placez les 30 mn au congélateur. Battez l'œuf dans une assiette creuse avec une pincée de sel et une pincée de poivre noir. Versez la polenta dans une deuxième assiette, et la farine dans une troisième.

Faites chauffer l'huile de friture. Lorsqu'elle est bien chaude, sortez les croquettes du congélateur. Roulez-les dans la farine, puis dans l'œuf battu et enfin dans la polenta. Plongez-les aussitôt dans l'huile chaude, quatre par quatre. Laissez frire jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Laissez égoutter sur du papier absorbant. Dégustez bien chaud.