

Croquettes de Stilton

INGRÉDIENTS

- 60 ml d'huile de tournesol
 - 6 oignons verts finement hachés
 - 100 gr de champignons finement hachés
 - 750 gr de pomme de terre
 - 25 gr de beurre
 - 150 gr de Stilton
 - ciboulette hachée
 - farine
 - 2 œufs
 - 100 gr de chapelure sèche
-
- Faites sauter les champignons et les oignons nouveaux dans 1 cuillerée d'huile ; réservez.
 - Épluchez les pommes de terre; coupez-les grossièrement et cuisez-les à l'eau bouillante avec une pincée de sel. Égouttez.
 - Passez les pommes de terre au presse-purée ; ajoutez le beurre. La texture doit être grossière et non crémeuse. Laissez refroidir.
 - Incorporez aux pommes de terre les champignons, le Stilton émietté, les oignons nouveaux et la ciboulette.
 - Avec des mains bien farinées, façonnez 10 à 12 "saucisses" ; réfrigérez 15 minutes pour leur donner du corps.
 - Panez les "saucisses" en suivant l'ordre : roulez dans la farine, passez dans l'œuf battu; enrobez de chapelure.
 - Faites griller les "saucisses" à la poêle dans un peu d'huile en les retournant souvent pour les colorer uniformément.
 - Servez avec des tomates grillées et du bacon pour un déjeuner brunch.