

## Croquettes fondantes à la Tomme de Savoie

Ingrédients pour 4 à 6 personnes

- 1 kg de pommes de terre
- 100 g de beurre
- 3 c à soupe de crème liquide
- 6 jaunes d'oeufs
- 1 belle c à soupe de persil hâché
- 300 g de Tomme de Savoie 45 % de mg
- 100 g de farine
- 200 g de chapelure fine
- 2 oeufs entiers
- Huile
- Carvi ou cumin

Lavez les pommes de terre et cuisez-les à l'eau salée. Pelez-les et mixez-les pour obtenir une purée, ajoutez le beurre, la crème sans cesser de remuer à feu doux pour sécher la purée. Salez, poivrez, retirez du feu et laissez tiédir.

Ajoutez les oeufs et le persil hâché, étalez cette purée sur un plat à four et réservez au réfrigérateur pendant 2 heures. Taillez la Tomme de Savoie en dés.

Dans 3 assiettes différentes, disposez la farine, la chapelure et les 2 oeufs battus.

Façonnez des boulettes et glissez au centre 1 ou 2 dés de Tomme de Savoie.

Refermez et passez les boulettes successivement dans la farine, puis dans l'oeuf battu et terminez par la chapelure.

Réservez au réfrigérateur. Chauffez l'huile dans une poêle, faites dorer les boulettes sur toutes les faces et égouttez sur du papier absorbant.

• **Conseil de dégustation** : une vinaigrette épicée avec du carvi ou du cumin rehaussera ces croquettes gourmandes.