

PATATA CHAP

bouchée de pommes de terre

INGRÉDIENTS



- * Pommes de terre ou purée en flocons (type purée mousseline)
- * 400g de viande hachée
- * sel
- * 3 oignons
- * du persil

Mettre la viande à chauffer à la poêle, pendant ce temps hâcher les oignons blancs avec leurs tiges, ainsi que le persil, saler et poivrer la viande.

Ajouter le mélange d'herbes et mélanger. Ensuite mettre à refroidir.

1



2



Mettre 3 sachets de purée déshydraté dans un saladier, ajouter de l'eau. Malaxer à la main. Ne pas hésiter à la presser avec le poing. La pâte doit être compacte, avoir la consistance de la pâte à modeler. Tester en essayant de faire une boule avec.

3

Couvrir un plat de papier celophane, préparer un bol d'eau pour tremper les doigts. Prendre un peu de purée, faire une boule puis y creuser un trou pour faire une sorte de nid. Mettre une cuillère à café de préparation de viande dedans. Refermer ensuite la boule de purée sur la viande. Humidifier avec de l'eau et l'applatir avec la main, la poser ensuite dans le plat



4

Mettre 3cm d'huile dans un faitout, quand l'huile est très chaude plonger les boules dedans. N'en mettez pas trop en même temps. et maintenant déguster les !