



Croquette de pomme de terre vitelotte à la vanille

*Démonstration réalisée par Raphaël Perseil, chef du restaurant La Grange aux Dîmes (Saint-Outtrille)
6 juin 2013*

Pour 8 personnes

Ingrédients :

20 belles pommes de terre vitelotte
120g de beurre fin
120g de sucre
120g de macaron amers
11 œufs entiers
1 gousse de vanille
40cl de lait
Mie de pain extra fine
2l d'huile de friture

Faire cuire dans les cendres, vingt belles vitelottes, après les avoir épluchées. Parez-les pour ôter le tour rougeâtre, afin de n'employer que le cœur de la pomme de terre. Pesez 720g de vitelotte. Pilez-les avec 120 g de beurre et 120 g de sucre.

Dans une casserole, mettre deux verres de lait et la gousse de vanille, une pincée de sel fin et six jaunes d'œufs avec le macaron amer.

Délayez la pâte de pomme de terre dans la casserole avec le lait à la vanille, portez le tout à ébullition quelques minutes sur un feu modéré. La crème doit se trouver consistante, quoique douce au toucher sinon vous y joindrez un peu de lait.

Versez la crème sur une plaque puis la recouvrir d'un papier film et la mettre au réfrigérateur. Formez des petites croquettes de crème dans le creux de votre main, roulez-les dans la mie de pain. Une fois les croquettes terminées, battre dans un bol cinq œufs entiers avec une pincée de sel, trempez-les croquettes et égouttez-les.

Roulez-les à nouveau dans la mie de pain, puis dans le creux de votre main afin de les remodeler. Placez-les au fur et à mesure dans un plat. Plongez délicatement les croquettes dans la friture très chaude. Remuez-les doucement ; les sortir avec une écumoire dès qu'elles sont colorées d'un beau blond. Egouttez-les sur une serviette. Saupoudrez-les de sucre fin et dressez-les en pyramide. Dégustez.

Ces croquettes peuvent être parfumées au zeste de citron, orange...