

Boulettes de jambon et gruyère



Pour 4 personnes :

- 4 pommes de terre
- 2 tranches de jambon blanc coupées en dés
- 40 g de gruyère râpé
- 1 œuf
- 1 oignon émincé
- Sel, poivre, persil
- huile

Eplucher les pommes de terre, les couper en morceaux et les faire cuire à la vapeur. Quand elles sont cuites les écraser pour en faire une purée.

Incorporer dans la purée, les dés de jambon, l'œuf, l'oignon émincé, le gruyère râpé, le persil. Saler et poivrer. Bien mélanger pour obtenir une préparation homogène

Faire chauffer l'huile de la friteuse.

Former des boulettes et les plonger dans l'huile bien chaude jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

Les disposer dans un plat recouvert d'un papier absorbant et servir.