Croquette de stoemp aux carottes

Avec Vita+ Céréales Complètes

Plat principal En-cas

4 personnes



Découvrez cette surprenante recette de croquettes de stoemp aux carottes et au Gouda. Ces délicieuses croquettes sont une alternative savoureuse aux variétés traditionnelles. Profitez de l'extérieur croustillant et de la garniture crémeuse. Parfait comme collation, plat d'accompagnement ou repas principal.

Ingrédients

- 8 tranches de pain Vita+ Céréales Complètes
- 100 g de speck
- 700 g de pommes de terre
- 400 g de carottes
- 1 L d'eau
- 2 g de thym
- 100 g de gouda vieux
- Sel
- Poivre

Matériel

- Presse-purée
- Poche à douille
- Tissu absorbant
- Friteuse

1. Faites colorer le speck dans une casserole.
2. Ajoutez les pommes de terre et les carottes coupées en morceaux, le thym et l'eau. Amenez à ébullition et faites cuire jusqu'à évaporation de l'eau.
3. Ecrasez grossièrement à l'aide d'un presse-purée. Ajoutez le gouda vieux et mélangez. Assaisonnez avec du sel et du poivre. Placez la purée dans une poche à douille et laissez refroidir.
4. Prenez 8 tranches de Vita+ Céréales Complètes et enlevez les croûtes.
5. Trempez les tranches de pain dans de l'eau pendant 1 seconde et retirez-les. Pressez-les entre vos mains afin d'enlever l'excédent d'eau. Placez-les sur un tissu absorbant et pressez-les.
6. Ajoutez le stoemp sur chaque tranche de pain sur une longueur d'environ 5 cm afin de former un



Cette recette est faite avec Vita+ Céréales Complètes

Avec 40% de grains complets, ce pain complet est riche en fibres. Que vous alliez au petit-déjeuner ou au déjeuner, le goût délicieux de ce pain se marie parfaitement avec les garnitures sucrées ou salées.

boudin. Roulez la tranche de pain autour de ce boudin afin de faire une croquette. Scellez bien les extrémités.

7. Faites cuire à la friteuse à 180°C pendant quelques minutes.

8. Egouttez les croquettes sur du papier absorbant après la cuisson. Salez légèrement.