

Smileys au pomme de terre



Ce dont vous avez besoin :

- 3 pommes de terre farineuses
- 1 oeuf
- 3 cuillères à soupe de Maïzena
- 3 cuillères à soupe de chapelure
- 1 cuillère à café de sel
- 1/2 cuillère à café de poivre
- 30 g de farine

Ce que vous devez faire :

Le début est très simple : pelez vos pommes de terre, coupez-les en quatre et faites-les bouillir jusqu'à ce qu'elles soient bien tendres.

Lorsqu'elles sont cuites, mettez-les dans un saladier et écrasez-les avec une fourchette.

Versez-y ensuite la Maïzena, la chapelure, l'oeuf, le sel, le poivre et la farine et mélangez bien.

Faites une boule avec votre mélange. Prenez une feuille de papier cuisson, saupoudrez-la de farine et déposez votre pâte dessus.

À son tour, parsemez la pâte de farine et recouvrez-la d'un nouveau papier cuisson pour ne pas qu'elle s'assèche. Vous pouvez maintenant aplatir votre pâte avec un rouleau à pâtisserie.

Lorsque la pâte est bien plate, réalisez des cercles à l'aide d'un emporte pièce ou d'un verre.

Il ne manque plus que le visage de votre smiley ! Pour cela, munissez-vous d'une paille qui viendra faire les yeux et d'une cuillère pour le sourire.

Idée en plus : votre smiley peut également ne pas être content d'être mangé ! Mettez la cuillère dans l'autre sens ou donnez-lui une expression indécise... !



Maintenant, donnez un petit bain d'huile bien chaud à vos smiley pour leur donner une belle couleur dorée et un croustillant irrésistible.

Lorsqu'ils sont prêts, déposez-les quelques minutes - le temps qu'ils refroidissent - dans une assiette. Recouvrez l'assiette et les smiley de papier absorbant pour éponger le maximum d'huile. Et voilà ! Aussi simple que cela puisse paraître, ces gourmandises raviront petits et grands !