

Recette **Beignets de pomme de terre**



Recette facile

Pour 4 personnes :

- 4 cuillères à soupe de Boursin Cuisine ail et fines herbes
- 125 g de pommes de terre
- 1 oeuf
- farine
- chapelure

Préparation : 30 mn

Cuisson : 15 mn

Repos : 0 mn

Temps total : 45 mn

-
- **Préparation**
-

- **1** Faites cuire les pommes de terre à l'eau bouillante salée pendant 15 minutes.
- **2** Ecrasez les pommes de terre en purée (à la fourchette), mélangez le tout avec 4 cuillères à soupe de Boursin Cuisine ail et fines herbes.
- **3** Confectionnez de petites noisettes avec la purée qu'il faudra ensuite tremper successivement dans le jaune d'oeuf, la farine, puis la chapelure. Faites-les frire

Pour finir... Ces délicieux beignets peuvent également être servis en entrée.