



Croustillants de mochi aux pommes de terre

New

Bouchées de mochi aux pommes de terre, croustillantes à l'extérieur et moelleuses à l'intérieur, enrobées de votre assaisonnement préféré.

INGRÉDIENTS

14 oz de purée de pommes de terre Yukon Gold légèrement assaisonnée Lamb Weston® Supreme™ (M0011)

4 oz de fécule de tapioca

CONSIGNES

1. Placer la purée de pommes de terre dans un bol allant au micro-ondes et cuire pendant 5 minutes, en remuant toutes les 30 secondes.
2. Une fois la purée cuite, ajouter la fécule de tapioca et pétrir à la main jusqu'à l'obtention d'une pâte.
3. Prendre de petites portions de pâte et les rouler pour former de petites boules.
4. Déposer les boules de pâte dans la friteuse et faire frire pendant 3 à 5 minutes. Une fois cuites, déposer les boules sur une grille et laisser égoutter l'excédent d'huile.
5. Mélanger avec votre assaisonnement préféré ou servir avec une sauce pour tremper.

Rendement

4 portions