



Croquettes de purée de pommes de terre, de chou-fleur et de légumes racines

De la purée de pommes de terre au beurre et du chou-fleur rôti combinés avec des carottes et des panais râpés, le tout légèrement pané et frit à la poêle, et servi avec du pesto au chou frisé frais.

INGRÉDIENTS

Croquettes :

- 1 lb. de purée de pommes de terre au beurre Lamb's Supreme® (M15)
- 2 lb. de chou-fleur, râpé en minces filaments
- 4 c. à table d'huile d'olive
- Sel et poivre, au goût
- 1 lb. de carottes, râpées en minces filaments
- 1 lb. de panais, râpés en minces filaments
- 12 oz. de chapelure
- 2 oz. de pesto au chou frisé

Pesto au chou frisé :

- 1 botte de chou frisé de Toscane, blanchi et asséché
- 3 gousses d'ail
- 1,5 oz. de parmesan, râpé finement
- 1/2 tasse de pignons
- 1 c. à table de zeste de citron, râpé finement
- 1 c. à table de jus de citron frais
- 1 tasse d'huile d'olive
- Sel et poivre au goût

Croquettes :

1. Préparer un sachet de purée de pommes de terre au beurre Lamb's Supreme® (M15) en suivant les directives du fabricant.
2. Combiner le chou-fleur avec l'huile d'olive, le sel et le poivre. Rôtir au four à 350° F de 8 à 12 minutes, jusqu'à ce que le chou-fleur soit doré.
3. Dans un grand bol, combiner la purée de pommes de terre au beurre Lamb's Supreme® (M15) avec le chou-fleur rôti, les carottes et les panais.
4. Lorsque la préparation est bien mélangée, façonner des croquettes de 3 oz. et enrober complètement celles-ci de chapelure.
5. Frire les croquettes dans un poêlon jusqu'à ce qu'elles soient brun doré.
6. Servir 3 croquettes par portion, arrosées d'un filet de pesto au chou frisé.

Pesto au chou frisé:

1. Au mélangeur, réduire en purée le chou frisé avec le parmesan, les pignons, le zeste de citron et le jus de citron à vitesse moyenne jusqu'à homogénéité.
2. À basse vitesse, ajouter l'huile en un mince filet jusqu'à ce que la préparation soit émulsionnée.
3. Saler et poivrer au goût.

Rendement

3 croquettes par portion