

Smileys patate



Ingrédients :

- 6 pommes de terre de taille moyenne
- 20 g de beurre
- 5 cuillères à soupe de fécule de maïs
- 6 cuillères à soupe de chapelure
- huile à friture
- un peu de paprika
- sel et poivre
- un peu de farine

Recette :

1. Cuire les pommes de terre, 20 minutes. Puis, les éplucher.
2. Ecraser les pommes de terre pour en faire de la purée, avec le beurre, dans un saladier.
3. Rajouter la fécule de maïs, la chapelure, le paprika, le sel et le poivre. Et mélanger.
4. Fariner une planche, y mettre la purée formé en boule. L'étaler avec le rouleau à pâtisserie fariné lui aussi.
5. Former les smileys. Faire des ronds avec un verre. Puis faire les yeux avec une paille. Et pour les bouches, les réaliser, à l'aide d'un couteau.
6. Mettre la friteuse en route avec de l'huile ou une grande casserole avec un fond d'huile. Quand s'est chaud, il suffit de mettre quelques smileys, au fur et à mesure. Et quand, ils sont dorés, ils sont prêts.