

☞ Poires en Pommes de terre ☞

☞ INGREDIENTS ☞

- 4 pommes de terre
- 80 g de beurre
- muscade
- 1 œuf battu
- chapelure
- huile d'arachide
- 1 spaghetti
- sel et poivre

Faire cuire les pommes de terre épluchées dans de l'eau salée.

Les écraser.

Ajouter le beurre, la muscade, le sel et le poivre.

Bien mélanger et faire sécher le tout au four environ 30 mn – 150 °.

Mettre à refroidir. Quand le mélange est bien froid , modeler la préparation en forme de poire.

Mettre un bout de spaghetti pour faire la queue. Rouler dans l'œuf battu et la chapelure.

Frirer dans de l'huile frémissante.

Servir très chaud.