

# BOULETTES DE LEGUMES AU CURRY ET GRUYERE AOP



Préparation : 30 min.    Cuisson : 5 min.    Ingrédients : 4 pers.

- |  |   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>5</b> pommes de terre</li><li>• <b>50 g</b> de carottes en brunoise</li><li>• <b>50 g</b> de céleris pomme en brunoise</li><li>• <b>50 g</b> de petits pois</li><li>• <b>50 g</b> de poireaux en brunoise</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>100 g</b> de Gruyère AOP</li><li>• <b>200 g</b> de panure</li><li>• <b>1</b> œuf</li><li>• <b>+</b> Curry</li><li>• <b>+</b> sel et poivre</li></ul> |
|--|---|

1. Cuire les pommes de terre et les écraser en purée.
2. Faire sauter tous les légumes à l'huile d'olive. Ils doivent rester croquants.
3. Mélanger la purée, les légumes et les petits dés de Gruyère AOP.
4. Ajouter un œuf à la masse.
5. Assaisonner de curry, sel et poivre selon vos goûts.
6. Former des petites boulettes.
7. Faire revenir les boulettes à la poêle dans un peu d'huile, jusqu'à l'obtention d'une belle dorure.

**BON APPETIT**