

Entrée

 Plat

Dessert

Croquettes de Pomme de Terre au *Jebli*

 20 croquettes.

 30 min.

 30 min.

- 1 pot de **Jebli** aux herbes
- 1 kilo de pommes de terre
- 4 œufs
- Farine
- Chapelure
- Sel
- Poivre
- Huile de friture

- Faire cuire les pommes de terre entières dans de l'eau salée pendant 20 minutes.
- Les peler et les passer à la moulinette.
- Rajouter 4 cuillères à soupes bien bombées de farine, 2 œufs, du sel et poivre et 1 pot de jebli aux herbes.
- Bien mélanger.
- Mettre au froid pendant 1 heure jusqu'à ce que le mélange devienne bien ferme.
- Former des petites croquettes.
- Passer dans la farine, les œufs et la chapelure Faire frire et servir sans attendre.

