



Boulettes de patate douce violette *Une recette de Poire & Cactus*

Temps de préparation : 45 minutes

Temps de repos : 30 minutes

Temps de cuisson : 5 minutes

Recette pour une douzaine de boulettes

Ingrédients

- 180 g de pistaches décortiquées Wonderful Pistachios
- 450 g de patate douce violette
- 1 gousse d'ail
- 1 échalote
- Quelques branches de coriandre fraîche
- 2 œufs
- Farine
- Sel & poivre
- Huile d'olive

1. Eplucher les patates douces et les faire cuire dans un grand volume d'eau.
2. Égoutter les patates douces et les laisser refroidir.
3. Mixer les pistaches pour les réduire en poudre. Réserver.
4. Hacher très finement l'ail, l'échalote et ciseler la coriandre.
5. Dans un saladier écraser les patates douces à l'aide d'une fourchette.
6. Ajouter l'ail, l'échalote, la coriandre, 2 cuillères à soupe de pistache et l'œuf.

7. Saler, poivrer et mélanger le tout.
8. Former des boulettes avec la paume de la main.
9. Rouler les boulettes une à une dans la farine, puis dans l'œuf battu et enfin dans la pistache en poudre.
10. Faire revenir les boulettes quelques minutes dans un filet d'huile d'olive.
11. Servir les boulettes bien chaudes accompagnées d'une sauce blanche.

© Poire & Cactus pour Wonderful Pistachios