

Croquettes de taro frites



Pâte de taro : 550 g de taro – 60 g de farine de froment – 60 ml d'eau bouillante – ½ cuillère à café de sel – 1 cuillère à café de sucre – 50 g de beurre

Farce au porc et aux champignons : 300 g de porc haché – 8 g de champignons noirs secs – 2 oignons nouveaux – 1 cuillère à café de gingembre frais – 1 cuillère à café de vinaigre de riz blanc – 2 cuillères à soupe de sauce soja – 1 cuillère à café de sucre – 1 cuillère à soupe d'huile de sésame - 1 cuillère à soupe de maïzena – sel et poivre – huile de friture

Préparez la farce. Réhydrater les champignons dans de l'eau tiède pendant 15 minutes, puis émincer. Mélanger le porc haché avec les champignons, ajouter les oignons hachés (vert et blanc). Râper le gingembre et l'ajouter à la farce, avec le reste des ingrédients. Mélanger vivement.

La pâte. Eplucher les taros, les couper en rondelles de 1 cm et les cuire à la vapeur pendant 20 minutes environ jusqu'à ce qu'ils soient tendres.

Pendant de temps dans un saladier mettre la farine et ajouter petit à petit l'eau bouillante. Quand le mélange devient pâteux avec une texture proche de la neige arrêter l'eau.

Une fois les taros cuits les réduire en purée. Ajouter le beurre, puis le farine, le sel et le sucre. La pâte doit avoir la texture d'une purée collante. Laisser refroidir 20 minutes.

Prélevez une cuillère à soupe de pâte, rouler une boulette entre les mains et former un trou avec le pouce, y insérer une cuillère à café de farce et refermer la boulette. Répéter l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.

Faire chauffer l'huile à 180° dans une sauteuse, y plonger les croquettes et les faire cuire 5 minutes. Les égoutter sur du papier absorbant.

Server chaud avec de la sauce pimentée pour rouleaux de printemps.

Vous pouvez préparer les croquettes en avance et les réchauffer pendant 5 minutes dans un four préchauffé à 200°.