 **Pommes noisettes**

**[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2013/08/Pommes-noisettes-DSCN8488_28664.jpg)** **Pour 4 Croquants-Gourmands**   
(74 pommes noisettes)

**- 250 g de flocons de pommes de terre déshydratés**  
**- 1,5 càc de sel**  
**- noix de muscade râpée**  
**- poivre**  
**- 1 œuf + 1 jaune**  
**- 700 ml de lait**  
**- 3 blancs d'œufs**  
**- chapelure (maison)**  
**- huile de friture**

Mélanger dans un saladier les flocons de pommes de terre, le sel, du poivre et une bonne pincée de noix de muscade râpée.  
Faire un puits et y déposer l'œuf et le jaune.  
Verser le lait tout en mélangeant.  
Laisser gonfler la préparation pendant 5 minutes.  
Prélever des petits morceaux de pâte et les façonner en forme de billes, en les roulant dans la paume de la main.  
Mettre les blancs d'œufs dans une assiette creuse et la chapelure dans une autre.  
Rouler successivement les billes dans le blanc d'œuf puis dans la chapelure.  
Faire chauffer l'huile de friture dans une grande poêle et y déposer la moitié des pommes.  
Les faire dorer à feu vif en les faisant rouler pour une couleur uniforme.  
Les déposer sur un papier absorbant.  
Recommencer avec le reste des pommes de terre.  
Servir bien chaud.