

Croquetas de Thon



3 personnes

10 min préparation

15 min cuisson

Les ingrédients

2 boîtes de 80 g d'Émietté de Thon Saveurs de la Garrigue la belle-iloise
1 verrine de 95 g de Sauce Rouille Ail et Piment la belle-iloise
1 petite pomme de terre à purée (100 g)
2 pincées de basilic haché
1 œuf
6 cuillères à soupe de chapelure (30 g)
2 petites tomates (150 g)
1 oignon nouveau (50 g)
2 petites poignées de salade (100 g)
2 pincées de sel
4 cuillères à soupe de vinaigrette (20 g)
Huile de friture

Les étapes

- 1- Cuire les pommes de terre épluchées coupées en 4 dans l'eau salée
- 2- Les écraser à la fourchette
- 3- Ajouter l'émietté de thon et le basilic
- 4- Former 6 petites galettes d'un centimètre d'épaisseur
- 5- Panner les galettes : tremper dans l'œuf battu puis la chapelure ; recommencer une seconde fois pour avoir une belle coque croustillante
- 6- Cuire les galettes dans la friture à 180° jusqu'à obtenir une belle coloration
- 7- Servir chaud accompagné d'une salade assaisonnée, des rondelles de tomates, d'oignons et de sauce rouille dans un ramequin