



LES CROQUETTES DE THON AU CITRON



Pour une quarantaine de croquettes:

Facile

Préparation: 15 mn si les pommes de terre sont cuites

Cuisson: 4 minutes

1 kg de pommes de terre à purée

2 citrons

Une boîte de thon au citron

3 blancs d'œufs

120 g de chapelure

Ciboulette (Nathalie a mis de l'aneth, mais je n'en avais pas!)

Sel et poivre

Huile pour friture

Faire cuire les pommes de terre épluchées et coupées en gros morceaux pendant 20 mn à l'eau bouillante salée. Les égoutter et les écraser à la fourchette avant de les laisser refroidir.

Faire chauffer l'huile de friture à 180°.

Râper les zestes des 2 citrons. Réserver. Ecraser les pommes de terre avec le thon au citron en leur incorporant les zestes d'un citron et la ciboulette. Saler et poivrer généreusement. Ajouter éventuellement une pincée de piment d'Espelette. Façonner cet appareil en petites boulettes de la taille d'une grosse noix. Réserver.

Mettre la chapelure dans une assiette creuse en lui incorporant les zestes restants.

Battre légèrement les blancs d'œufs à la fourchette et tremper successivement les boulettes d'abord dans le blanc d'œuf puis dans la chapelure.

Faire frire ces croquettes 3 mn. Les égoutter quelques secondes sur un papier absorbant puis les replonger dans la friture avant de les égoutter à nouveau.

Servir bien chaud avec une jolie salade verte