

# Paprikas

*Cuisine d'ici et d'ailleurs*

## BOUCHEES CROUSTILLANTES AU THON

Pour 4 personnes



**Préparation : 20 mn**

**Cuisson : 6 mn**

### Ingrédients :

- 1 boîte de thon au naturel
- 6 olives vertes dénoyautées
- 2 oeufs
- 40 g de fromage râpé
- 40 g de farine
- 1/2 cuillère à café de levure chimique
- 4 pincées de piment fort
- 3 cuillères à soupe de chapelure
- 10 brins de ciboulette ciselés
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive

### Préparation :

Dans un saladier, mélangez la farine, la levure et le piment.

Battez les oeufs à la fourchette avec le poisson bien égoutté, les olives grossièrement hachées, le fromage et la ciboulette. Ajoutez la farine pimentée en une seule fois et mélangez. Salez et poivrez.

Formez à l'aide de vos mains farinées des petites boulettes de poisson et passez-les dans la chapelure.

Faites-les cuire 6 mn dans une poêle, à feu moyen, dans l'huile d'olive en les écrasant avec une spatule. Réservez ces bouchées sur du papier absorbant.

Vous pouvez présenter ces bouchées comme entrée avec une salade ou bien en apéritif en l'accompagnant avec une sauce à la crème fraîche montée en chantilly avec le zeste d'un citron, du sel et du poivre