

CROQUETTES DE RILLETTES DE THON MSC* 150G CAP Océan



|  x2 |

INGRÉDIENTS

- 1 pot de Rillettes de Thon MSC* 150g Cap Océan
- 500g de pommes de terre à purée
- 10cl de lait
- 1 cuillère à soupe de crème fraîche
- 2 cuillères à soupe de farine
- 2 œufs
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de ketchup ou mayonnaise
- Du sel et du poivre
- De la noix de muscade

MATÉRIEL

- Un saladier
- Une grande cuillère ou spatule
- Une poêle
- une casserole
- Un moulin à légume ou un presse purée

RÉALISATION

Préparez votre purée :

- Épluchez et coupez les pommes de terre en morceaux.
- Mettez-les à cuire dans un grand volume d'eau salée jusqu'à ce que la pointe d'un couteau rentre facilement dans la chair. Passez-les au moulin à légumes ou au presse-purée.
- Ajoutez le lait pour délayez jusqu'à la consistance souhaitée, la crème fraîche pour l'onctuosité et un peu de muscade râpée.

Préparez les Rillettes de Thon MSC* 150g Cap Océan : émiettez-les dans un saladier.

Ajoutez les œufs, la farine et la purée. Assaisonnez avec un peu de sel et de poivre. Et mélangez bien.

Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle à feu moyen.

Déposez des petits tas de la préparation dans la poêle.

Aplatissez-les avec une fourchette, pour former des petites galettes.

Faites dorer des 2 côtés.

Préparez une petite sauce avec du ketchup ou de la mayonnaise, avec quelques morceaux de cornichons ou autres.

Dégustez vos croquettes bien chaudes, avec la sauce.

Conseil : avec quelques gouttes d'un quartier de citron que l'on presse sur les galettes, c'est extra !