



Croquettes de thon à la ricotta

Croquettes moelleuses et croustillantes à la ricotta, olives et câpres.

Type de plat Apéritif
Cuisine Française

Temps de préparation 10 minutes

Temps de cuisson 5 minutes

Temps total 45 minutes

Portions 20 croquettes

Ingrédients

- 280 g thon en boite
- 250 g ricotta
- 1 cuillère à soupe câpres
- 15 olives noires à la grecque
- 2 gros oeuf
- 1 oignon jaune
- 5 brins persil plat
- 2 cuillère à soupe farine
- 2 cuillère à soupe chapelure
- sel et poivre

Pour la panure :

- 1 œuf
- farine
- chapelure
- huile de friture

Instructions

1. Ciselez finement les olives, l'oignon, les câpres et le persil plat.
2. Dans un saladier, mélangez le thon émietté, la ricotta et le mélange précédent. Ajoutez 2 œufs battus, 2 cuillères à soupe de chapelure et 2 cuillères à soupe de farine. Salez et poivrez puis mélangez bien.
3. Placez au frais pendant 30 minutes puis formez des boulettes aplatis.
4. Panez les croquettes en les passant successivement dans la farine, l'œuf battu et la chapelure.
5. Faites frire quelques minutes dans une huile à 180°C jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Servez immédiatement ou réservez dans le four préchauffé.