

Boulettes Frites de Thon

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

| | |
|---------------------|--------------------|
| - THON(S) | 150g égouttés |
| - POMME(S) DE TERRE | 150g cuites |
| - GINGEMBRE | 1/4 c à café |
| - CITRON(S) | 1 c à soupe de jus |
| - CURCUMA | 1/4 c à café |
| - FARINE | 1 c à soupe |
| - OEUF(S) | 1 |
| - CHAPELURE | |
| - SEL | |
| - POIVRE | |



Recette:

- Faites cuire les pommes de terre au micro-onde pendant 6-7 minutes. Epluchez et réduisez en purée pour obtenir 150g de chair cuite.
- Egouttez le thon et émiettez-le dans un plat creux.
- Ajoutez le curcuma, le gingembre, le jus de citron et la purée de pommes de terre. Homogénéisez.
- Formez des petites boulettes (2 cm de diamètre) et réservez-les au frais pendant 15 minutes.
- Passez successivement les boulettes dans la farine puis l'œuf battu et enfin la chapelure.
- Réservez au frigo encore 15 – 30 minutes avant de les cuire.
- Chauffez l'huile de friteuse à 160°C.
- Faites cuire les boulettes dans l'huile chaude jusqu'à une belle coloration dorée.

Remarque:

Pour 4 par personnes (16 boulettes)
 Servez avec une sauce tartare.
 Ces boulettes peuvent être congelées.