

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.