

## Recettes

{{ splat | term }}



Toutes les  
recettes

# Croquetas de maquereau



Imprimer



Commenter



Préparation: **10**

## Ingrédients

**4**

- 1 boîte de maquereau en conserve ( environ 120g)
- 5 pommes de terre de la taille d'un oeuf
- 2 bonnes c. à s. d'huile d'olive
- Environ 5 branches de ciboulette
- 1 c. à s. de farine de riz blanc dans lesquelles tremper les croquetas

- 1 bonne pincée de sel
- 
- 
- 1 citron jaune

1. Faire cuire environ 10 minutes les pommes de terre en les posant sur le tamis une fois que l'eau (cuve remplie à 1/3) bout.
2. Pour les cuire plus vite découpez-les en petits cubes.
3. Une fois cuites, écrasez-les à la fourchette dans un saladier, ajoutez le maquereau que vous émietterez, puis l'huile d'olive et la ciboulette ciselée.
4. Mélangez bien puis formez des petits boulettes à la main puis farinez-les afin de les faire griller dans une cuillère d'huile d'olive à la poêle, à feu vif.
5. Grillez-les des 2 côtés puis réservez.
6. Pour davantage de peps, n'hésitez pas à ajouter quelques gouttes de citron sur vos croquetas en les savourant.

*Idéales pour l'apéritif.*

Vous allez aussi aimer ...

Soufflés au chocolat

Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes

Wok d'asperges au gingembre

Victoria sponge cake aux fraises

Mon compte

Recettes

Contact

CGV

Newsletter

+33 (4) 94 01 22 61

Mon compte

Recettes

Notre histoire

Contact

CGV

Newsletter

Facebook

Pinterest

Instagram