

RECETTES

BOUTIQUE

BOUTIQUE

## 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](#)