

Croquettes de Brandade

4 personnes | PRÉP.20 min | CUISSON.10 min

Ingrédients :

- 400 g de brandade à la morue parmentière
- 2 pommes de terre cuites
- 2 œufs
- Farine
- Chapelure
- Huile d'olive
- Persil

Préparation :

Ciselez le persil, puis mélangez-le avec la brandade à la morue parmentière.

Ajoutez ensuite les pommes de terre ainsi qu'un jaune d'œuf et mélangez de nouveau.

A l'aide de deux cuillères ou d'un emporte-pièce, formez des croquettes.

Passez-les dans la farine, puis dans l'œuf battu puis dans la chapelure.

Dans une poêle, versez un peu d'huile d'olive et faites frire les croquettes pendant environ 10 minutes à feu moyen.

Afin de retrouver toute l'onctuosité de la Brandade à la morue, nous vous conseillons de la faire cuire en suivant les conseils de réchauffage avant de la mettre en œuvre.