



Recette

Croquettes de petits pois avec aïoli

Manger avec les mains : c'est ce que préfèrent grands et petits.

35 Min.

Temps de préparation



35 Min.

Temps total



Ingrédients pour 4 personnes

CROQUETTES

500g de pommes de terre à chair farineuse, épluchées, en cubes

300g de petits pois surgelés

100g de farine

50g de chapelure

sel, poivre

50g de farine

2 œufs, battus

100g de chapelure

AÏOLI

1 jaune d'œuf

1cc de moutarde

1 gousse d'ail, pressée

1dl d'huile de tournesol ou de colza

½ citron, zeste râpé, jus pressé

sel, poivre

4 rondelles de citron pour garnir

Voici comment faire

1 de 3

CROQUETTES Faire cuire les pommes de terre pendant 20 minutes dans l'eau salée jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Ajouter les petits pois après 15 minutes et faire cuire avec. Passer à la passoire et laisser évaporer. Ajouter la farine et la chapelure à la masse et écraser grossièrement avec le presse-purée. Former des croquettes rectangulaires avec la masse.

Tourner les croquettes dans la farine et faire tomber la farine excédentaire. Tremper ensuite dans l'œuf battu et tourner dans la chapelure.

2 de 3

AÏOLI Mélanger le jaune d'œuf, la moutarde et l'ail dans un saladier. Incorporer l'huile par gouttes en remuant, de sorte à obtenir une émulsion crémeuse. Ajouter le zeste et le jus de citron, mélanger et assaisonner

3 de 3

TERMINER Faire frire les croquettes pendant 5 à 8 minutes dans l'huile préchauffée à 180° C jusqu'à ce qu'elles soient croquantes. Servir avec les rondelles de citron et l'aïoli.