



Croquettes de thon citron et aneth

Par La Popotte sans chichis



Ingédients

- 2 boites de thon de 160 g
- 1 œuf
- 1 cuil à café bombé de farine
- 1 cuil à soupe de chapelure
- 2 cuil à soupe de yaourt à la grec
- 1 citron vert (zeste)
- 2 cuil à soupe d'aneth hachée
- Sel, poivre

Dans un saladier, écrasez le thon égoutté.

Ajoutez tous les ingrédients et bien travaillé à la fourchette.

Salez et poivrer si besoin.

Formez des boulettes avec vos mains, puis aplatissez-les légèrement.

Dans une poêle, faites chauffer un peu d'huile, et cuire vos croquettes 5 min de chaque côté environ.

Elles sont prêtes quand elles se tiennent.

Vous pouvez les servir chaude ou froide avec une sauce au yaourt.

Perso, elles accompagnent à merveille des haricots verts et une sauce hollandaise !