

## Chaud Devant : Croquetas de Atùn

Les croquettes de thon sont l'une des entrées les plus populaires et les plus faciles à préparer. Ces croquettes maison sont d'une sauce à la coriandre très simple à préparer.

### Ingrédients :

- 600g de pommes de terre
- 2 oignons
- 1 gousse d'ail
- 2 œufs
- Persil
- 2 boîtes de thon à l'huile
- Sel et poivre
- Chapelure maison

### Pour la sauce à la coriandre :

- 1 œuf
- 1 gousse d'ail
- Coriandre
- ½ limette
- Sel
- Huile de tournesol

### Recette :

Commencer par préparer la sauce un peu avant afin de la laisser reposer. Mixer tous les ingrédients de la sauce avec la demi-limette et ajouter un peu de sel. Ensuite ajouter un filet d'huile jusqu'à obtenir une sauce mayonnaise.

Pour les *croquetas*, commencer par chauffer les pommes de terre sans mettre de sel à la cuisson. Puis les écraser avec une fourchette ou un passe-vite afin d'obtenir une purée. Laisser reposer quelques minutes puis ajouter les oignons, l'ail, les œufs, la chapelure, le persil et le thon. Assaisonner selon vos goûts. Puis réaliser les petites croquettes en les formant à l'aide de vos mains, et les entourer de chapelure.

Enfin, tremper dans une poêle avec l'huile chaude. Laisser reposer et déguster avec la sauce à la coriandre

***Antes de comer tienes que decir "que aproveche".***