

## Croquettes de saumon

Les ingrédients pour 8 personnes :

600 g de pommes de terre farineuses  
1 petit bouquet de persil plat  
360 g de saumon en conserve ( poids égoutté )  
3 oignons blancs  
Les zestes finement hachés d'1 citron  
Quelques quartiers de citron pour la garniture  
1 c à s de farine + un peu pour saupoudrer  
1 œuf  
Huile d'olive  
En garniture salade ou légumes verts

Peler les pommes de terre. les couper en petits morceaux et les mettre à cuire dans une casserole d'eau bouillante salée pendant 10 mn environ jusqu'à ce que les morceaux soient cuits. Les égoutter et les laisser refroidir complètement.

Ciseler le persil. Émietter le saumon égoutté dans un saladier et ajouter le persil, les oignons blancs finement hachés et les zestes de citron. Ajouter ensuite la farine et l'œuf. Assaisonner. Une fois les pommes de terre refroidies les écraser et les ajouter dans le saladier. Bien mélanger avec les mains et diviser la purée en 8 portions. Saupoudrer le plan de travail avec un peu de farine et avec les mains farinées façonner des croquettes de 2 cm d'épaisseur. Les mettre sur une assiette farinée.

Dans une grande poêle faire chauffer à feu moyen un peu d'huile et déposer délicatement les croquettes dans l'huile chaude. Les faire dorer 3 à 4 mn de chaque côté. Servir avec un quartier de citron et avec des légumes verts ou une salade verte.

Si vous avez bon appétit compter 2 croquettes par personne, dans ce cas la recette est pour 4.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>