

CROQUETTES DE THAZARD COLOMBO

PRISCA MORJON



Préparation

15 min

Cuisson

15 min

Personnes

4

Ingrédients

1 pot (250g) de rilette de thazard au colombo
200g de fruit à pain cuit
2 échalotes hachées
3 branches de persil frais
Farine de manioc
Sauce tomate cuisinée
Citron vert

Préparation

Hacher finement l'échalote et le persil.
Ecraser le fruit à pain au presse-purée.
Ajouter la rilette au colombo, l'échalote et le persil.
Arroser de jus de citron.
Mélanger le tout.
Former des boules de farce.
Les enrober de farine de manioc.
Cuire au four à 200°C durant 15 minutes ou frire jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes.
Servir chaud avec la sauce tomate cuisinée.

Environ **2,50€** 
PAR PERSONNE