

CROQUETTES DE DACHINE

PRISCA MORJON



Préparation

10 min

Cuisson

2 min

Personnes

6

Ingrédients

400g de Dachine
4 branche d'oignon pays
2 branches de persil frais
2 piments végétariens épépinés
2 gousses d'ail
Quelques feuilles d'estragon
1 cuillère à soupe de farine
Chaleur classique ou japonaise
Paprika fumée
Huile de friture

Préparation

Laver soigneusement la dachine et cuire à l'eau ou à la vapeur.
Écraser au presse purée.
Y ajouter les aromates hachées et la farine.
Saler et poivrer.
Former des boulettes.
Les tremper dans l'oeuf battu puis dans la chapelure.
Frire quelques minutes dans l'huile à 160°C.
Essorer puis servir chaud avec une sauce onctueuse de votre choix.

Environ **2,00€** 
PAR PERSONNE