



Boulettes croustillantes de petits pois carottes

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de repos : 30 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Recette pour 4 personnes (5 à 6 boulettes par personnes)

Ingrédients

- 1 grosse boîte de petits pois et carottes à l'étuvée d'auçy (530 g : poids net égoutté)
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 oignon blanc pelé
- 1 gousse d'ail pelée
- 2 œufs
- 1 cuillère à soupe de persil plat
- 2 cuillères à soupe de lait
- 80 g de farine
- 3 cuillères à soupe de chapelure fine
- 50 cl d'huile spéciale friture
- Sel et poivre du moulin

1. Egouttez les petits pois et carottes à l'étuvée d'auçy.
2. Coupez les carottes en 2 ou 3 morceaux.
3. Dans un robot, mixez grossièrement l'oignon, l'ail, l'huile d'olive et le persil plat.

4. Transvasez dans un bol et réservez.
5. Dans un saladier, battez les œufs avec le lait, puis incorporez petit à petit la farine à l'aide d'un fouet pour obtenir une pâte homogène.
6. Incorporez la préparation précédente à l'aide d'une spatule puis les petits pois et carottes. Couvrez d'un film alimentaire et réservez au frais pendant une demi-heure.
7. Dans une grande casserole, faites chauffer l'huile spéciale friture.
8. Formez des petites boules avec la pâte et roulez-les dans la chapelure.
9. Faites-les frire deux par deux jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.
10. Egouttez-les sur un sopalin avant de les servir avec une salade de saison.