

# Croquettes au thon

AVERTISSEMENT : QUAND TES PARENTS AURONT GOÛTÉ À CES CROQUETTES, IL SE PEUT QU'ILS T'EN REDEMANDENT CHAQUE SEMAINE. TU VAS PEUT-ÊTRE DEVOIR CUISINER PLUS SOUVENT QUE TU LE PENSAIS (OU SIMPLEMENT LEUR PRÊTER TON LIVRE).

**préparation** 20 minutes / **cuisson** 12 minutes / **rendement** 8 se congèlent

500 ml	(2 tasses) de purée de pommes de terre nature, froide (lire la technique « Comment faire une purée de pommes de terre sans grumeaux » p.126.)
2	boîtes de 170 ml de thon dans l'huile, égoutté
1	œuf
180 ml	(¾ tasse) de chapelure
30 ml	(2 c. à soupe) de beurre
15 ml	(1 c. à soupe) d'huile d'olive
	Sel et poivre

**1** Dans un bol, mélanger la purée de pommes de terre, le thon, l'œuf et 60 ml (¼ tasse) de chapelure. Saler et poivrer généreusement. Réserver le reste de chapelure dans une assiette creuse.

**2** Façonner le mélange de pommes de terre en 8 galettes avec environ 75 ml (⅓ tasse) pour chacune. Les presser de chaque côté dans le reste de la chapelure.

**3** Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen, dorer les galettes dans le beurre et l'huile environ 3 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

**4** Accompagner de la sauce aux cornichons (recette ci-contre) et d'une salade verte (recette p.131).

# Sauce aux cornichons

CETTE SAUCE, C'EST LE PETIT BONUS FACILE À FAIRE QUI IMPRESSIONNERA VRAIMENT TES PARENTS. DÉJÀ QUE LES CROQUETTES, WHOÀ... MAIS AVEC UNE SAUCE EN PLUS, SUPRA-WHOÀ !

**préparation** 10 minutes / **rendement** 250 ml (1 tasse)

125 ml	(½ tasse) de crème sure
30 ml	(2 c. à soupe) de mayonnaise
60 ml	(¼ tasse) de cornichons à l'aneth, égouttés et hachés finement
4	petits cornichons sucrés, égouttés et hachés finement
15 ml	(1 c. à soupe) de jus de cornichons à l'aneth
15 ml	(1 c. à soupe) de jus de cornichons sucrés
	Sel et poivre

**1** Dans un bol, mélanger tous les ingrédients. Saler et poivrer.

**2** Servir avec les croquettes au thon.

## DES GROS ET DES PETITS

Il y a deux genres de cornichons dans cette recette. Habituellement, ceux à l'aneth sont gros, et les sucrés sont tout petits.