

Recette de croquettes aux petits pois et gouda

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 300 g de petits pois frais (soit 700g de petits pois non écossés)
- 100 g de gouda
- 1 œuf
- 2 cuillères à soupe de farine
- Quelques feuilles de basilic
- Sel et poivre
- 1 filet d'huile d'olive



Préparation

1. Écosser les petits pois
2. Faire bouillir un litre d'eau salée et y faire cuire les petits pois pendant 20 minutes puis égoutter.
3. Dans le bol de de votre mixeur, mixer tous les ingrédients (sauf l'huile) puis saler et poivrer selon votre goût.
4. Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans une poêle antiadhésive. Former des boulettes de pâte à l'aide d'une cuillère à soupe et les déposer dans la poêle. Les faire frire quelques minutes de chaque côté.
5. Déposer les galettes cuites dans une assiette et recommencer l'opération jusqu'à épuisement de toute la pâte !

Astuce

Vous pouvez ajouter un sucre à l'eau de cuisson des petits pois pour casser un peu l'amertume.