



Croquette de Sage-tomate-chorizo avec mayonnaise à la tomate douce



Plat principal



45 min.



4



INGRÉDIENTS:

- 200 gr purée de pomme de terre
- 100 gr de chorizo en dés
- 100 gr de dés des tomates
- 5 cl de vinaigre de tomate doux BELBERRY
- 5 gr de sage hachée
- Pour le chapelure: blanc d'œuf battu - farine - panko

Pour la mayonnaise:

- 2 jaunes d'œufs
- 10 gr de moutarde doux
- 4 dl de l'huile d'arachide
- 5 cl de vinaigre de tomate doux BELBERRY
- 1 tomate pelée et dénoyautée en dés

PRÉPARATION:

- Préparez les croquettes : mélangez la purée avec le chorizo et les dés de tomate, assaisonnez avec le vinaigre de tomate doux et la sage hachée.
Formez les croquettes, mettre la chapelure sur les croquettes comme vous le souhaitez et laissez reposer au réfrigérateur.
Faites-les frire jusqu'à ce qu'ils soient croustillants à 180°C.
- Faites également frire quelques feuilles de sage. Laisser drainer.
- Préparez la mayonnaise en battant les jaunes d'œufs et la moutarde et en ajoutant l'huile. Assaisonnez à votre goût avec la tomate douce et les tomates en dés.

PRÉSENTATION:

- Présenter les croquettes avec la sage frite.
Ajouter la mayonnaise aux tomates douces.