

Croquettes de surimi coco

Difficulté : Facile

Préparation : 15 min / **Cuisson :** 5 min

Ingrédients pour 4 personnes :

- ✓ 200 g de surimi râpé
- ✓ 60 g de mie de pain
- ✓ 10 cl de lait de coco
 - ✓ 2 oeufs
- ✓ 2 cuil. à soupe de farine
- ✓ 3 cuil. à soupe de chapelure
- ✓ 25 g de noix de coco râpée
- ✓ 6 cuil. à soupe d'huile
 - ✓ Sel

Préparation : *Recettes de Celine*

Imbibez la mie de pain de lait de coco.
Pressez-la pour l'égoutter.
Mélangez-la dans une jatte avec le surimi râpé et 1 oeuf.
Salez.

Façonnez 8 croquettes aplaties entre vos mains, puis farinez-les.

Tournez-les dans l'autre oeuf battu très délicatement, puis dans un mélange de chapelure et noix de coco râpée.

Faites chauffer l'huile dans une poêle.

Faites dorer les croquettes 5 min, en les retournant.

Egouttez-les sur du papier absorbant.

Servez-les chaudes ou froides, avec éventuellement, des quartiers de citron vert.

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!