

Boulettes de thon au vin blanc

Ingredients for 6 personnes

600	g	Thon blanc frais
350	g	Farine
2		Oeufs
2	c. à soupe	Huile
30	cl	lait
1		Bouquet garni
2	pincée	sel
6		brin de persil
		Huile de friture

1. Effeuillez et ciselez finement le persil.

Tamisez la farine dans une jatte. Creusez une fontaine au centre. Cassez-y les oeufs et incorporez-les à la farine en mélangeant avec une spatule. Ajoutez le sel, l'huile, le lait et le persil. La pâte obtenue doit être lisse et homogène. Couvrez-la de film alimentaire et placez au frais 2 heures.

Mettez le thon dans une cocotte. Versez le vin blanc et complétez avec de l'eau pour que le poisson soit entièrement recouvert. Ajoutez le bouquet garni. Portez à ébullition. Eteignez le feu et laissez le poisson pocher dans la cocotte pendant 15 minutes.

Egouttez le thon et mixez la chair finement.

Ajoutez la purée de poisson à la pâte, mélangez bien. Formez des petites boulettes.

Faites chauffer l'huile. Plongez les boulettes de thon dans l'huile par petite quantité et faites-les frire 2 minutes en les retournant sans arrêt avec deux fourchettes.

Egouttez-les sur du papier absorbant et recommencez l'opération jusqu'à épuisement de la pâte. Servez aussitôt.