

Croquettes de pois chiches aux sardines



30 min



À partager

[©la-gourmandiseest-un-jolidefaut.com](http://la-gourmandiseest-un-jolidefaut.com)

Ingrédients

- 1 boîte sardine à l'huile d'arachide
- 1 boîte de sardines piquantes à l'huile d'olive vierge extra
- 2 c. à c. de curry en poudre
- 1 c. à c. de baies de poivre de Sichuan
- 3 c. à s. de graines de sésame
- 4 c. à . d'huile de sésame
- 200g de pois chiches secs (425g cuits)
- 2 œufs

Réalisée avec



Préparation

- Égoutter et mixer les pois chiches pour obtenir une poudre grossière.
- Égoutter les sardines, gratter la peau et retirer l'arête centrale avant de les émietter.
- Dans un saladier mélanger les pois chiches mixés avec les sardines émiettées, le curry en poudre, les baies de Sichuan écrasées, les graines de sésame, l'huile de sésame et les 2 œufs, puis mélanger.
- Quand le mélange est homogène, prélever un peu de "pâte" et former des grosses boulettes en la roulant entre la paume des mains.
- Déposer les boulettes sur une plaque de four recouverte de papier cuisson, les aplatir pour former des galettes et enfourner à 180°C pendant 20 minutes.