

POUR 4 PERSONNES

PRÉPARATION : 10 MINUTES

CUISSON : 15 MINUTES

REPOS : -

MATÉRIEL :

Mixer

INGRÉDIENTS :

| | |
|-----------|---------------------|
| 330 g | Petits pois |
| 80 g | Ricotta |
| 2 | Oeufs |
| 1 | Citron |
| 2 c. à s. | Zaatar (ou de thym) |
| 70 g | Farine |
| 1 c. à c. | Levure chimique |
| 130 g | Feta |
| - | Huile d'olive |
| - | Sel, poivre |

CROQUETTES AUX PETITS POIS, A LA FETA ET AU ZAATAR

(recette issue du livre « Simple » de Yotam Ottolenghi)

- 1) Laver le citron et en prélever une cuillère à café de zeste. Couper le reste en quartiers. Réserver.
- 2) Mixer grossièrement **330 g de petits pois** au robot puis les transvaser dans un saladier. Ajouter **80 g de ricotta**, les **2 œufs**, une cuillère à café de zeste de citron, un peu de sel et de poivre.
- 3) Bien mélanger et ajouter **2 c. à s. de zaatar**, **70 g de farine** et **1 c. à c. de levure chimique**.
- 4) Mélanger juste assez pour obtenir un appareil homogène, puis incorporer **130 g de feta découpée en dés** en essayant de ne pas l'écraser.
- 5) Faire chauffer l'huile dans une poêle à feu moyen vif. A l'aide de deux grosses cuillères, façonner des quenelles de pâte et les déposer délicatement dans la poêle. La forme importe peu mais essayer de les faire toutes de la même taille (environ 4 cm).
- 6) Faire dorer les croquettes 3 à 4 minutes en les retournant une fois à mi-cuisson.
- 7) A l'aide d'une écumoire, débarrasser les premières croquettes sur une assiette recouverte de papier absorbant.
- 8) Servir chaud avec un quartier de citron.

