

Croquettes de porc au gingembre, sauce yaourt au citron vert (plat froid)

Préparation : 20 mn

Cuisson 15 mn

Réfrigération 1h

Les ingrédients pour 3 personnes :

400 g de viande de porc hachée

80 g d'oignons nouveaux

10 g de gingembre frais

1 gousse d'ail

1 citron vert

1 oeuf

3 c à s d'huile

2 yaourts

ciboulette

Sel et poivre

Prélever le zeste du citron vert. Éplucher oignons, gingembre et ail, les hacher, et les mélanger à la viande dans un saladier. Ajouter le zeste de citron vert, le sel et poivre. Confectionner avec ce mélange 24 boulettes (j'en ai fait 22 de 25 g environ) et les aplatir un peu. Dans une grande poêle faire chauffer l'huile et mettre à cuire les croquettes quelques minutes de chaque côté. Les égoutter sur du papier absorbant et les laisser refroidir.

Pour la sauce mélanger les yaourts avec le jus du citron vert, de la ciboulette ciselée, sel et poivre. Mettre au frais.

Déguster les croquettes de porc froides avec une salade verte et napper de sauce yaourt.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>