Croquettes de Morue

Pour une dizaine de croquettes :

- **500 g de pommes de terre**
- **350 g de brandade de morue (ici une brandade de morue artisanale Azaïs Polito)**
- **1 cuillère à soupe de lait demi-écrémé**
- **1 bouquet de persil**
- **du sel et du poivre au moulin**

1. Éplucher, laver et cuire à la vapeur les pommes de terre pendant 20 minutes.
2. Une fois cuites, les passer au moulin à légumes en alternant avec de la brandade de morue. Cela permettra de faire un mélange homogène.
3. Hacher finement le persil, l'ajouter à la préparation puis assaisonner généreusement (poivre et sel).
4. A l'aide d'un fouet, mélanger en ajoutant le lait pour bien lier le tout.
5. Prélever une portion de préparation avec une cuillère à soupe et la rouler dans la farine puis la modeler en forme de lingot triangulaire.
6. Une fois toutes les croquettes prêtes, les déposer dans une poêle bien chaude avec de l'huile de cuisson.
7. Laisser frire les croquettes sur chacune des trois faces puis une fois cuites les déposer sur un papier absorbant : c'est prêt !

   Ces croquettes seront bien meilleures réchauffées donc attendez le lendemain pour les déguster !
   Pour information, cette recette m'a été transmise par ma grand-mère paternelle : c'est donc une valeur sûre !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !