

## Les Katlats de Thon de Rangan

### **Ingrédients pour 10 personnes**

- 1,5kg de pommes de terre Agria
- 1kg de miettes de thon (on peut utiliser du thon en boîte)
- 3 oignons
- Huile d'olive
- 2 piments rouges longs
- Poivre noir moulu
- Curcuma
- Paprika fort

### ***Finitions :***

- 3 œufs
- Farine
- Chapelure

### ***Accompagnements :***

- Sweet Chili sauce
- Salade verte

### **Préparation :**

Laver et brosser les pommes de terre, puis les mettre à cuire avec la peau dans une grande quantité d'eau salée.

Ciseler les oignons et les faire revenir sans coloration dans l'huile d'olive, réserver.

Partager les piments en deux et les hacher finement. Par contre, si vous voulez des katlats pas trop piquants, je vous conseille de retirer les graines !

Lorsque les pommes de terre sont cuites, les éplucher et les émietter. Mélanger les pommes de terre, le thon, les oignons et le piment. Assaisonner selon votre goût avec le poivre noir, le curcuma et le paprika fort.

Former des boulettes de la taille d'une balle de golf et laisser reposer quelques heures au frais.

### **Finitions:**

Paner les katlats en les passant successivement dans la farine, l'œuf battu puis la chapelure. Les frire rapidement dans un bain d'huile à 200C° puis les égoutter sur un papier absorbant.

Terminer dans un four préchauffé à 150C° afin qu'ils soient bien chauds à cœur.

Accompagner de sweet chili sauce et d'une belle salade verte.