

## Croquetas aux olives noires

Pour cette recette de **croquetas**, Nathalie d'**Envie d'apéro** a utilisé **des olives noires en rondelles**. Très pratiques, car prêtes à l'emploi, ces rondelles d'**olive** servent pour cuisiner gourmand, cuit ou cru, selon vos envies. Pur produit d'Andalousie, elles vous promettent un **apéro de Noël** aux saveurs espagnoles. De quoi oublier la grisaille et inviter un peu de soleil méditerranéen à votre table ☐

- 4 Pers.
- 15 Min.
- 10 Min.

## Ingrédients

## Préparation

Dans un saladier, mélangez la viande hachée, les œufs, l'ail, l'oignon et le persil haché. Ajoutez les **olives noires en rondelles**. Salez et poivrez.

Ajoutez un peu de lait pour lier le tout. Attention le mélange ne doit pas être trop liquide.

Façonnez les boulettes dans le creux de la main et roulez-les dans la chapelure.

Chauffez l'**huile d'olive vierge extra Bio** dans une sauteuse et faites cuire les boulettes une dizaine de minutes en les retournant de temps en temps.

Dégustez chaud !

### Les autres recettes de notre menu de Noël 2018

L'entrée : Ceviche de langoustines, quinoa et pomelos

La soupe de Noël : Chaudrée de Noël aux moules

Le premier plat de Noël : Risotto au champagne et foie gras poêlé

Le second plat: Cailles à la purée de patates douces à l'huile d'olive vierge extra Bio

Le dessert : Cake à l'orange, au romarin et à l'huile d'olive Bio

Pour plus d'inspiration, consultez notre repas de Noël 2017

**La décoration & boulangerie** : Petits pains en bonhommes de neige

L'entrée : Tarte friande de langoustines

Le premier plat : Travers de loup de mer, ail noir et mousseline de topinambours

Le second plat: Pavé de boeuf au foie gras et cèpes

Le dessert : Les profiteroles à l'huile d'olive