***Croquettes de pois chiches aux sardines***

***Pour 10 croquettes***

200g de pois chiches secs (425g cuits)

1 boite [*sardine à l'huile d'arachide*](https://www.gonidec.com/sardines/13-sardines-a-lhuile-darachide-3365622010064.html)

1 boite de [*sardines piquantes*](https://www.gonidec.com/sardines/15-sardines-piquantes-a-lhuile-dolive-vierge-extra.html)

2 cuil à café de  curry en poudre

1cuil à café de baies de poivre de Sichuan

3cuil à soupe de graines de sésame

4 cuil à soupe d'huile de sésame

2 œufs

Préchauffez le four à 180°C.

Egouttez et mixez les pois chiches pour obtenir une poudre grossière.

Egouttez les sardines, grattez la peau et retirez l’arrête centrale avant de les émietter.

Dans un saladier mélangez les pois chiche mixés avec les sardines émiettées, le curry en poudre, les baies de Sichuan écrasées, les graines de sésame, l'huile de sésame et les 2 œufs. Mélangez.

Quand le mélange est homogène, prélevez un peu de "pâte" et formez des grosses boulettes et la roulant entre vos paumes de mains.

Déposez les boulettes sur une plaque de four recouverte de papier cuisson, aplatissez-les pour former des galettes et enfournez à 180°C pendant 20 minutes.

Servez avec une petite sauce au yaourt, sinon j'avoue que c'est un peu sec.