**Croquettes d’épinards pois chiche et pignons de pin**

**Ingrédients**

**Pour 20 croquettes**

800 g d’épinards frais

1 grosse boîte de pois chiche

4 grosses gousses d’ail

2 œufs

1 c à café de cumin

2 bonnes cuillères à soupe de pignons de pin torréfiés à sec

Beurre

**Pour la panure** :

3 œufs

Chapelure (pain rassis mixé)

**Ingrédients sauce**

300 g de fromage blanc

1 échalote

1 citron

**Préparation**

Egoutter et rincer les pois chiche.

Laver les épinards et retirer la tige centrale. Faire chauffer le beurre dans une grande marmite et y faire revenir à feu doux l’ail haché 2 à 3 min. Verser les épinards et couvrir. Les épinards vont diminuer. Retirer le couvercle, mélanger jusqu’à ce que les épinards « tombent ». Saler et poivrer.

Verser les épinards et pois chiche dans un saladier. Ajouter les 2 œufs entiers, la chapelure à vous de juger pour la quantité Mixer (j’ai utilisé le robot plongeur), ajouter les pignons de pin et mélanger. Mettre au frais avant de les préparer, la purée doit être bien froide pour pouvoir manipuler la purée. Façonner des croquettes ou des galettes (pour plus de faciliter je me farinais de temps en temps les mains pour former mes croquettes).

Mettre à chauffer de l’huile et faire dorer chaque face de la croquette.

**Préparer la sauce :** Mixer le fromage blanc avec le jus d’1/2 citron, l’échalote et mettre au réfrigérateur.

Source : **Cuisine gourmande de Carmencita**