Croquettes marine et salade parmentiére

Ingrédients (1 recette pour deux)
800g de p de terre
600g de filets de poisson blanc
2 œufs
2 citrons
2 échalotes
chapelure
farine
1 oignon jaune
2 oignons rouges
3 gros cornichons
6 brins d'aneth
3 brins de ciboulette
huile d'olive
Sel,poivre.

Préparation
Pelez rincez et coupez les p de terre en morceaux.Plongez-les dans une grande casserole d'eau froide salée.Portez à ébullition faire cuire 20minutes.
2)Pelez les échalotes.Coupez les filets de poisson en morceaux.Hachez-les au robot.Ajoutez la moitié de l'aneth,2cuilléres à soupe de farine 1 œuf battu et le jus d'un citron.Salez ,poivrez et hacher de nouveau quelques secondes.Formez des boules,et aplatissez-les légèrement.
3)Battez l'œuf restant dans une assiette creuse versez de la farine dans une autre et de la panure dans une troisième. Panez chaque boule en les passant dans les 3 assiettes.
4)Faites dorer les croquettes dans une poêle huilée bien chaude,3minutes sur chaque face,puis baissez le feu et laissez cuire 10mn en retournant régulièrement.
5)Pelez et émincez les oignon.Faites-les fondre dans une poêle huilée. Égouttez les p de terre .Coupez en rondelles les cornichons. Mélangez le tout dans un saladier,ajoutez un filet d'huile,salez,poivrez,ciselez la ciboulette et l'aneth restant.servez aussitôt avec les croquettes de poisson et des quartiers de citron.

Matériel
des boites pour ramener votre recette.