



Bricks, beignets, feuilletés
Fishcakes



1h40 **30 min** **10 min** **1h** **450**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Laver la ciboulette et l'aneth. Ciseler.
- 2 Casser l'œuf dans une assiette creuse et le fouetter.
- 3 Verser la farine dans une assiette creuse.
- 4 Verser la chapelure dans une assiette creuse.

Étape 2

Préparation des fishcakes

- 1 Cuire les pommes de terre.
- 2 Cuire les pommes de terre épluchées et coupées en cubes 20 minutes dans de l'eau bouillante salée.
- 3 Écraser les pommes de terre cuites dans un saladier.
- 4 Emietter le saumon dans ce même saladier en vérifiant bien qu'il n'y ait plus d'arêtes.
- 5 Cuire le poisson 5 minutes au four à micro-ondes et retirer la peau.
- 6 Ajouter le beurre; la ciboulette et l'aneth.
- 7 Saler et poivrer. Ajouter le citron.
- 8 Mélanger intimement à la main puis former des galettes que vous disposerez sur un plat.

400 g **Saumon**
400 g **Pomme(s) de terre**
20 g **Beurre doux**
1 c. à soupe **Aneth**
1 c. à soupe **Ciboulette**
1 **Citron(s)**
1 c. à soupe **Farine**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
125 g **Chapelure**
1 **Sel**
1 **Poivre**
1 **Huile d'olive**

- 9 Laisser reposer au réfrigérateur pendant une heure.

Étape 3

Cuisson des fishcakes

- 1 Rouler les fishcakes dans la farine.
- 2 Passer les ensuite dans l'œuf battu puis dans la chapelure.
- 3 Faire chauffer un bon fond d'huile dans une poêle.
- 4 Déposer les fishcakes dans la poêle et les faire cuire à feu doux sur les deux faces, jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Étape 4

Dressage

- 1 On peut servir les Fishcakes avec une salade et des quartiers de citron.