

Croquette de saumon et crevette, mayonnaise maison légère au curry |

Recette pour 4 personnes / 12 tapas

Description

Croquettes croustillantes de saumon et crevettes, accompagnées d'une mayonnaise au curry. Agréable en tout temps, repas ou cocktail dînatoire.

Ingrédients

Les croquettes

- 200 Gr Pavé de saumon
- 200 Gr Crevettes moyennes décortiquées
- 100 Gr Échalote
- 6 Brin(s) Ciboulette
- 2 Gousse(s) Ail
- 1 Unité(s) Oeuf
- 25 Ml Crème 35%
- 50 Gr Farine
- 100 Gr Chapelure japonaise (panko)

- Sel et poivre

La mayonnaise

- 1 Unité(s) Jaune d'œuf
- 15 Ml Moutarde de dijon
- 200 Ml Huile végétale
- 1 Cuil. à soupe Vinaigre de vin blanc
- 1 Cuil. à soupe Curry

- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **Friteuse** à **375 F°**

Mise en place

Levez la peau du saumon et coupez-le en cubes, retirez la queue des crevettes et coupez-les en morceaux. Ciselez l'échalote, la ciboulette et hacher l'ail finement.

Les croquettes

Dans la cuve du robot culinaire, mettre le saumon, les crevettes, l'ail, l'échalote et l'oeuf, réduire le tout en purée épaisse en lissant au fur et à mesure avec la crème. La pâte doit rester bien ferme, pour pouvoir former des boules. Ajoutez la ciboulette à la spatule dans l'appareil. Formez 24 boules avec l'appareil, les passer dans la chapelure. Passez les croquettes à la friteuse jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

La mayonnaise

Dans un bol, mélangez le jaune d'oeuf et la moutarde à l'aide d'un fouet, incorporez l'huile en filet en fouettant de manière continue, jusqu'à obtention d'une mayonnaise, ajoutez la pâte de curry puis salez et poivrez.

Montage

Soit sur une assiette tapas, soit sur une planche en bois, disposez les croquettes avec du volume, accompagnées de la mayonnaise, finalisez avec un peu de verdure.

Bon appétit!