

Fish cake, brunoise de concombre et carotte, vinaigrette au vinaigre de riz

Recette pour 24 beignets

Description

Une gourmandise originale et incroyablement facile à réaliser!

Ingrédients

fish cakes

- 500 Gr Filet de morue
- 10 Unité(s) Haricots chinois longs
- 6 Feuille(s) Feuille(s) de lime kefir
- 1 Cuil. à soupe Pâte de cari rouge
- 4 Cuil. à soupe Sauce de poisson Nuoc-mâm
- 1 Cuil. à thé Sucre
- 1 Unité(s) Oeuf
- 3 Cuil. à soupe Fécule de maïs

- Huile végétale

vinaigrette au vinaigre de riz

- 6 Cuil. à soupe Sucre
- 1 Cuil. à thé Ail haché
- 50 Gr Carotte
- 50 Gr Concombre
- 50 Gr Arachides
- 1 Cuil. à thé Flocons de chili
- 60 Ml Eau
- 60 Ml Vinaigre de riz

- Huile végétale

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **friteuse** à **375 F°**

Mise en place

Préchauffez votre four à 425°F Préchauffez votre friteuse à haute température. Émincez finement les haricots. Émincez finement les feuilles de lime kaffir. Coupez la carotte et le concombre en brunoise.

Préparation des arachides rôties

Déposez les arachides sur une plaque à cuisson. Faites-les cuire au four pendant 3 à 4 minutes. Déposez-les ensuite dans la cuve d'un robot culinaire et broyez le tout.

Préparation des fish cakes

Dans la cuve d'un robot culinaire, déposez puis hachez la chair de poisson finement. Ajoutez la pâte de curry, la sauce poisson, le sucre, la fécule de maïs et l'œuf et laissez mélanger. Déposez le mélange dans un bol et incorporez les feuilles de lime et les haricots à l'aide d'une cuillère. A l'aide de deux cuillères, réalisez de petites quenelles de poisson et faites-les frire à la friteuse jusqu'à ce qu'elles soient bien dorés.

Pour la préparation de la vinaigrette au vinaigre de riz

Dans une petite casserole, réunissez le vinaigre de riz, le sucre, le sel et le piment et faites chauffer

le tout. Ajoutez l'ail et laissez mijoter pendant 5 minutes. Retirez du feu et ajoutez le concombre, la carotte et les arachides. Servez les fish cakes chauds et accompagnez-les de vinaigrette au vinaigre de riz

Bon appétit!