

Galette de poisson Thaï (Tod mum pla), sauce piquante aigre-douce |

Recette pour 12 tapas

Description

Voilà une entrée, je dirais presque une gourmandise qui sera vous faire voyager.

Attention les goûts sont assez relevés, mais vous ne regretterez pas le détour.

L'astuce du chef

Vous pouvez utiliser le poisson blanc de votre choix, vous pouvez aussi en utiliser deux ou trois, assurez-vous que la masse totale corresponde à la recette.

Ingrédients

Galettes

- 500 Gr Morue congelée
- 2 Unité(s) Blanc(s) d'œuf(s)
- 1 Cuil. à soupe Pâte de cari vert
- 1 Cuil. à thé Sucre
- 2 Cuil. à soupe Sauce de poisson Nuoc-mâm
- 200 Gr Haricots verts
- 4 Feuille(s) Lime kaffir
- 3 Branche(s) Basilic thaï
- 0.50 Cuil. à thé Féculé de maïs
- 2 Cuil. à soupe Farine

Sauce Piquante

- 4 Gousse(s) Ail
- 3 Unité(s) Piment vert
- 100 Ml Vinaigre de riz
- 100 Gr Sucre
- 1 Cuil. à thé Sel
- 1 Cuil. à thé Féculé de maïs
- 1 Cuil. à soupe Ketchup
- 30 Gr Cacahuètes natures hachées
- 1 Unité(s) Échalote française
- 0.25 Unité(s) Concombre

Préparation

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

Mise en place

Coupez les feuilles de kaffir et le basilic en julienne.

Tronçonnez les haricots verts (rondelles), détaillez le concombre en brunoise (petits cubes).

Ciselez finement l'échalote française, hachez finement l'ail, torrefiez les cacahuètes dans un four chaud 5 minutes.

Galettes

Dans un robot coupe, mixez le poisson blanc avec l'œuf, la pâte de cari vert, sauce poisson, farine, féculé et le sucre.

Après avoir obtenu une pâte homogène, ajoutez à l'aide d'une spatule en pliant dans un bol, le basilic, les lime kaffir et les rondelles d'haricots verts.

Entre vos mains, formez des galettes, les déposez délicatement dans la friteuse, assurez-vous d'une

belle coloration, déposez-les sur un papier absorbant.

Sauce piquante

Dans une casserole faire chauffer le vinaigre, le piment et l'ail hachés, ajoutez ensuite le sel, le sucre et le ketchup.

Une fois à ébullition, ajoutez la fécule (légèrement diluée dans l'eau). Continuez la cuisson tout en fouettant pour épaissir la sauce.

Laissez le tout bien refroidir, ensuite ajoutez les cacahuètes, l'échalote et le concombre.

Servir

Il ne vous reste plus qu'à servir les galettes accompagnées de la sauce et sa garniture.

Bon appétit!