



Croquettes de poisson aux herbes

Ingrédients pour 4 personnes

- 650 gr de dos de cabillaud
- Aneth
- Ciboulette
- Persil
- Cerfeuil
- Estragon
- 15 cl de crème liquide
- 2 blancs d'œufs
- 1 citron confit
- De la chapelure panko

Préparation

1. Pour réaliser la farce, mettez 400 gr de cabillaud coupé dans un mixeur et ajoutez du sel et du poivre ;
2. Une fois mixé grossièrement, ajoutez les herbes, l'aneth, la ciboulette, l'estragon, le persil, le cerfeuil, les blancs d'œufs et mixez le tout ;
3. Coupez le reste du cabillaud en lamelles de 1 cm/1 cm ;

4. Sur un film plastique, disposez la farce à l'aide d'une poche à douille, déposez une lamelle de cabillaud que vous assaisonnez, ensuite ajoutez à nouveau une couche de farce ;

5. Enroulez le tout dans le film alimentaire et placez-le au congélateur pendant 25 minutes ;

6. Une fois que la pâte est assez froide, coupez des tronçons de +/- 2 cm et trempez-les dans la farine, le blanc d'œuf et la chapelure panko. Plongez-les ensuite dans la friteuse jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés ;

7. Pour l'espuma, enlevez la peau du citron confit. Ajoutez la pulpe dans la crème chaude. Montez au beurre bien froid. Assaisonnez avec du piment d'Espelette et du sel. Mélangez le tout. Passez ensuite la préparation au chinois ;

8. Pour le dressage, coupez le bout de la croquette pour la disposer droite dans l'assiette. Mettez des croquettes également couchées. A l'aide d'un siphon, placez l'espuma à côté des croquettes.

