Croquetas de haddock fumé

Coup de coeur / Original / Cuisine du monde / apéritif / entrée

Détail de la recette

Par Qookster



Difficulté	Couverts	Prix	Préparation	Cuisson
Moyen	4-6	$	30min	20min

Hello! Je te propose ici une petite recette de croquetas avec des accents nordiques (on ne se lasse pas de la cuisine fusion) avec du haddock fumé, une petite salade de fenouil à l'orange, un délicat aïoli au raifort le tout surmonté d'une touche d'oeufs de truite. Les croquettes peuvent se déguster telles quelles pour l'apéro, ou avec les accompagnements comme proposé ici en entrée. Il est aussi possible de les réaliser à l'avance et de les congeler avant cuisson pour en avoir en réserve

Liste des ingrédients

Pour les croquetas

2 filets de haddock fumé

50 g de beurre

75 g de farine

3 dl de lait

1 jaune d'oeuf

50 g de parmesan

1 cc de moutarde forte

1/2 bouquet de ciboulette

Sel et poivre

Farine

Oeuf

Chapelure

Huile pour la friture

Pour le fenouil

1 gros fenouil

1 cs de vinaigre de riz

2 cs de jus d'orange

1 cs d'huile d'olive

Sel et poivre

Pour la sauce

50 g de gousses d'ail

1 cs de raifort râpé

1 blanc d'oeuf

1,5 dl d'huile neutre

2 cs de jus de citron

1 cc de sel

Finitions

oeufs de truite

Aneth

Fleur de sel

Étapes de préparation

1

Place les filets de haddock et le lait dans une casserole, porte à frémissement et cuis 4-5 minutes. Egoutte le poisson en réservant le lait pour l'appareil. Réduis le haddock en miettes.



2

Dans une grande casserole, fais fondre le beurre à feu moyen, ajoute la farine en mélangeant bien pour créer un roux puis ajoute le lait petit à petit en fouettant pour obtenir un béchamel très épaisse (un peu comme une purée de pomme de terre).



3

Sors du feu, laisse refroidir légèrement puis ajoute le jaune d'oeuf, le parmesan, la moutarde, la ciboulette ciselée et le haddock. Assaisonne à ta convenance et laisse reposer au moins 1 heure au frais et jusqu'à 24h.



4

Réalise de petites boulettes d'appareil avec des mains légèrement huilées ou des quenelles à la cuillère. Passe-les dans la farine, dans l'oeuf battu puis dans la chapelure pour bien les enrober et réserve au frais jusqu'à la cuisson.



5

Pour la salade de fenouil, détaille-le en très fines lamelles avec un couteau bien aiguisé ou à la mandoline et mélange avec l'huile, le jus d'orange et le vinaigre. Assaisonne et réserve au frais jusqu'au service.



6

Pour l'aïoli, pèle les gousses d'ail puis fais-les blanchir 1 minute à l'eau bouillante. Laisse-les refroidir, place-les dans la cuve d'un blender avec le blanc d'oeuf, le raifort et un peu de sel. Commence à mixer en ajoutant l'huile en filet jusqu'à avoir une sauce épaisse de la consistance d'une mayonnaise. Ajoute enfin le jus de citron et réserve au frais.



7

Fais frire les croquettes par petite quantité dans un bain d’huile à 175°c jusqu’à ce qu’elles soient joliment dorées. Compte 3-4 minutes.



8

Dresse tes assiettes avec un lit de salade, les croquettes, un point de sauce, les oeufs de truites et quelques brins d’aneth. Bon app’

