



Entrées

## **Biscuits de poisson en sauce rémoulade**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

#### **Pour les biscuits de poisson**

200 grammes de pommes de terre (farineuses)  
50 grammes de chapelure japonaise  
1 cuillère à soupe de persil (haché)  
1 cuillère à soupe de farine  
250 grammes de cabillauds  
noix de muscade (au goût)  
500 millilitres de bouillon de poisson  
1/2 oignon (ciselé)  
huile d'arachide  
poivre  
sel

#### **Pour la sauce rémoulade**

2 cuillères à soupe de mayonnaise  
1 cuillère à café de ciboulette (hachée)  
1 cuillère à café de persil  
1 cuillère à café d'estragon  
1/4 cuillère à café moutarde  
1 cornichons (en petits dés)  
1 cuillère à café de câpre

### **Méthode de préparation**

Cuisez les pommes de terre dans de l'eau légèrement salée puis faites-en une purée fine. Pochez le poisson dans le bouillon de poisson. Retirez le poisson du jus de cuisson et écrasez-le finement. Mélangez la purée avec le poisson, l'oignon, le persil et la farine. Assaisonnez avec noix de muscade, poivre et sel. Réservez au moins une demi-heure au frigo.

Avec vos mains faites des biscuits de purée. Passez les biscuits dans une assiette de chapelure japonaise. Rôtissez les biscuits bien dorés dans un peu d'huile d'arachide.

Pour la sauce mélangez tous les ingrédients ensemble puis salez et poivrez.

