



Collations  
Plats d'accompagnement

## **Croquettes de saumon avec une salade printanière**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

#### **Pour les croquettes de saumon**

250 grammes saumon (cuit)  
60 grammes de farine (+ extra pour saupoudrer)  
300 millilitres de bouillon de poisson  
1 oignon (ciselé)  
50 grammes de beurre  
chapelure  
1 œuf  
poivre  
sel

#### **Pour la salade**

150 grammes de pointes d'asperges vertes  
200 grammes petits pois (congelés)  
1 oignon rouge (ciselé)  
1 citron vert (le jus)  
1 gousse d'ail  
1 courgette  
2 laitues little gem  
1 bouquet de persil  
1 bouquet de basilic  
1 bosje dille  
huile d'olive

### **Méthode de préparation**

Faites fondre le beurre et faites revenir l'oignon. Ajoutez la farine et cuisez quelques minutes en mélangeant. Ajoutez petit à petit le bouillon bien chaud. Continuez à mélanger jusqu'à ce que la sauce se lie.

Écrasez le saumon finement et ajoutez-le à la sauce. Salez et poivrez. Éteignez le feu, versez le mélange dans un plat et laissez refroidir. Mettez ensuite le plat au frigo pendant 2 heures.

Coupez la courgette en lamelles. Pressez l'ail et mélangez-y un filet d'huile d'olive. Salez et poivrez. Incorporez les lamelles de courgette et les pointes d'asperge. Grillez les légumes à point dans une poêle. Blanchissez les petits pois 4 minutes dans de l'eau bouillante salée.

Détachez les feuilles des little gems. Mélangez les fines herbes fraîches avec les légumes grillés, les petits pois, l'oignon rouge et les feuilles de little gem. Aspergez avec le jus de citron vert et assaisonnez avec encore un peu de poivre et de sel.

Faites des portions avec le mélange solidifié de saumon puis faites-en des petites croquettes. Saupoudrez les croquettes avec de la farine. Battez l'œuf avec une cuillère d'eau. Passez les croquettes dans l'œuf battu puis dans la chapelure. Cuisez-les bien dorées dans la friteuse. Faites égoutter les croquettes sur du papier de cuisine et servez avec la salade printanière.

**Conseil:**

Pour cette recette vous pouvez utiliser aussi bien du saumon frais cuit que du saumon en boîte.

**Ustensiles de cuisine**

Friteuse

