



Collations

Biscuits de poisson à la Vietnamienne

Pour 4 personnes.

Ingrédients

300 grammes de cabillauds (cuit)
1 cuillère à soupe pâte de curry rouge
1 cuillère à café de sucre cristallisé
1 œuf
1 cuillère à café de sauce poisson
1 piment (finement ciselé)
4 cuillères à soupe de farine
3 jeunes oignons (hachés fin)
2 cuillères à soupe de coriandre (finement hachée)
huile d'arachide
sauce dip aigre-douce (prête à l'emploi)

Méthode de préparation

Mixez le poisson, la pâte de curry, le sucre, l'œuf, la sauce poisson, le piment et la farine pour obtenir une pâte homogène. Incorporez-y les jeunes oignons et la coriandre.

Faites de petites boulettes du mélange et aplatissez-les pour qu'elles aient la forme d'un biscuit.

Chauffez un filet d'huile dans une poêle profonde et rôtissez les petits biscuits brun doré. Servez avec la sauce dip.

Conseil: Si vous recevez des invités, servez ces biscuits comme bouchée apéritive ou comme entrée avec auprès une salade fraîche.

Ustensiles de cuisine

Mixeur

