

Bouchées au saumon



Les ingrédients pour une vingtaine de bouchées :

500 g de filet de saumon sans la peau coupé en très petits dés
3 c à s de chapelure
1/2 oeuf battu
1/2 c à c de zeste de citron vert râpé
3 c à s de jus de citron vert
125 g de mayonnaise
3 c à c d'aneth frais haché
1 gousse d'ail pilée
2 c à s d'huile d'olive
Sel et poivre du moulin

Mettre le saumon, la chapelure, le demi oeuf battu, le zeste de citron vert, 2 c à c de jus de citron vert et 2 c à c d'aneth ciselé dans un saladier. Mélanger bien, assaisonner et mélanger à nouveau.

Humidifier les mains et former de petites boulettes, les aplatir légèrement. Poser ces boulettes sur une feuille de papier cuisson posée sur une plaque et les conserver au frais jusqu'à utilisation.

Préparer la mayonnaise à l'aneth en mélangeant le jus de citron vert et l'aneth restants avec la mayonnaise et l'ail pilé.

Pour le service faire chauffer l'huile d'olive dans une grande poêle antiadhésive et faire revenir les boulettes à feu moyen 2 mn environ de chaque côté jusqu'à ce qu'elles soient dorées et bien cuites. Ne pas prolonger la cuisson. Égoutter les boulettes sur du papier absorbant, déposer un peu de mayonnaise à l'aneth sur le dessus et servir aussitôt.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>