

Croquettes au saumon et crevettes, mayonnaise façon Choron à la moutarde de Dijon

Recette pour 4 personnes



Description

Croquettes croustillantes de saumon et crevettes, accompagnées d'une mayonnaise avec dés de tomates et estragon.

Ingrédients

Pour les croquettes

- 1 Unité(s) Pavé de saumon
- 24 Unité(s) Crevettes moyennes décortiquées
- 1 Unité(s) Échalote
- 6 Brin(s) Ciboulette
- 1 Unité(s) Ail
- 3 Unité(s) Oeuf
- 100 Gr Farine de blé
- 100 Gr Chapelure japonaise (panko)
- 50 Ml Crème 35%

- Sel et poivre

Pour la mayonnaise

- 1 Unité(s) Oeuf
- 15 Ml Moutarde de dijon
- 200 Ml Huile végétale
- 2 Unité(s) Tomates italiennes
- 4 Brin(s) Estragon
- 8 Brin(s) Coriandre fraîche

- Sel et poivre

Préparation

Temps de préparation **45 mins**

Pour la mise en place

Levez la peau du saumon et coupez-le en cubes, retirez la queue des crevettes et coupez-les en morceaux. Ciselez l'échalote, la ciboulette et hachez l'ail. Évidez les tomates et coupez-les en brunoise, hachez l'estragon. Éffeuillez la coriandre.

Pour les croquettes

Dans la cuve du robot culinaire, mettez le saumon, les crevettes, l'ail, l'échalote, un oeuf, puis réduire en purée épaisse en lissant au fur et à mesure avec la crème. La pâte doit rester bien ferme pour pouvoir former des boules. Ajoutez la ciboulette à la spatule, dans l'appareil.

Dans un bol, battre les deux oeufs. Formez 24 boules avec l'appareil, passez-les dans la farine, puis dans les oeufs battus, et enfin dans la chapelure. Passez les croquettes à la friteuse jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

Pour la mayonnaise

Dans un bol, mélangez le jaune d'oeuf et la moutarde à l'aide d'un fouet, incorporez l'huile en filet en fouettant de manière continue, jusqu'à obtention d'une mayonnaise. Ajoutez les dés de tomate et l'estragon, salez et poivrez.

Pour le dressage

Dans des cuillères chinoises, mettez de la mayonnaise et posez une croquette sur la mayonnaise. Finissez la décoration avec une feuille de coriandre.

Bon appétit!