

Beignet de morue (Pastéis de bacalhau) aioli

Recette pour 12 tapas

Description

Un plat que nous retrouvons au Portugal et qui fait la joie de bien du monde. Qui nous rappelle un peu le fish and chips Britannique

L'astuce du chef

Recette assez simple, qui demande beaucoup de délicatesse dans sa réalisation.

Si la pâte est trop liquide, il est possible d'ajouter en peu plus de chapelure.

Ingrédients

Beignets

- 500 Gr Filet de morue
- 600 Gr Pommes de terre bintje
- 4 Unité(s) Oeuf
- 1 Unité(s) Oignon
- 6 Branche(s) Persil plat
- 6 Branche(s) Coriandre
- 1 Tasse(s) Chapelure

- Sel et poivre

Sauce Aioli

- 1 Unité(s) Jaune d'œuf
- 1 Cuil. à soupe Moutarde de dijon
- 1 Cuil. à thé Jus de citron
- 200 Ml Huile végétale
- 2 Gousse(s) Ail haché

- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **Friteuse** à **375 F°**

Mise en place

Assurez-vous que la morue soit bien déssalée. Cuire durant 10-15 minutes dans une eau frémissante (court-bouillon). Ensuite, retirez la peau, puis l'émietter entre les doigts.

Épluchez les pommes de terre, les couper grossièrement, les cuire dans une eau bouillante et salée (départ à froid), suffisamment, pour pouvoir en faire une purée. Faites très attention à ne pas trop cuire les pommes de terre.

Ciselez l'oignon, hachez le persil, la coriandre et l'ail.

Beignets

Mélangez tous les ingrédients ensemble avec délicatesse. Laissez le tout au réfrigérateur 30 minutes. À l'aide de deux cuillère à soupe, réalisez des quenelles de ce mélange à morue.

Plongez par la suite les quenelles dans un bain de friteuse chaud, vous pouvez aussi les passer dans une poêle avec de l'huile, avant de finir la cuisson dans un four.

Une fois une belle coloration obtenue, les égouttez légèrement sur un papier absorbant.

Sauce Aïoli

Mélangez la moutarde, le jaune d'oeuf, le sel, le poivre, le jus de citron et l'ail haché.

Emulsionnez avec un fouet en y ajoutant l'huile en filet.

Rectifiez l'assaisonnement, servez

Montage finition

Suivant la grosseur des quenelles, prévoyez deux à trois par personne accompagné de la sauce aïoli.

Finalisez avec des jeune pousse de coriandre ou des feuilles vertes.

Bon appétit!