

Croquettes au saumon et crevettes, mayonnaise à la vodka Ketel One citron

Recette pour 4 personnes

Description

Croquettes croustillantes de saumon et crevettes, accompagnées d'une mayonnaise aromatisée à la Vodka.

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
- 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
- 20 Ml Vodka ketel one citron
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**

Pour la mise en place

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

Pour les croquettes

Dans la cuve du robot culinaire, mettre 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, les passer dans la farine, les oeufs puis 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, l'estragon et la Vodka Ketel One citron, salez et poivrez.

Pour le dressage

Dans des cuillère chinoises, mettre de la mayonnaise et posez une croquette sur la mayonnaise. Finir la décoration avec une feuille de coriandre.

Bon appétit!