

Pogos de bâtonnets de vieux Cheddar, salsa de tomates séchées à la moutarde, ciselée de laitue romaine, zestes de citron

Recette pour 12 Tapas



Description

Un petit côté enfantin animera la fabrication de ce tapas, vous prendrez le même plaisir à le manger.

L'astuce du chef

Cette recette laisse une place énorme à l'imagination en ce qui attrait à la brochette de pogos.

Ingrédients

Pâte à pogos

- 1 Unité(s) Oeuf entier
- 1 Unité(s) Jaune(s) d'oeuf
- 200 Gr Farine
- 210 Gr Polenta fine
- 110 Gr Sucre
- 1.50 Cuil. à thé Poudre à pâte
- 500 Gr Lait
- 1 Pincée(s) Sel
- 15 Gr Huile de canola

- Sel et poivre

Salsa

- 30 Ml Huile d'olive
- 1 Unité(s) Piment jalapeno

Fromage et garnitures

- 200 Gr Cheddar fort
- 0.25 Unité(s) Salade romaine
- 0.50 Unité(s) Zeste(s) de citron

- Sel et poivre

Finition

- 1 Branche(s) Coriandre

- 0.50 Unité(s) Poivron rouge
- 0.50 Unité(s) Oignon rouge
- 0.50 Cuil. à thé Cumin moulu
- 0.50 Cuil. à thé Paprika
- 0.50 Cuil. à thé Coriandre moulue
- 100 Ml Tomates séchées
- 2 Gousse(s) Ail haché
- 1 Cuil. à thé Moutarde de dijon
- Sel et poivre

Préparation

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

Mise en place

Fromage

Coupez le cheddar en bâtonnets suffisamment long, suivant la grandeur de vos brochettes. Piquez ensuite les bâtonnets de fromage sur les brochettes. Les placer dans le congélateur (idéalement un minimum de 30 minutes suivant la grosseur du pogo), on les sortira au moment de les mettre en cuisson (friteuse).

Garnitures

Ciselez finement la salade romaine

Un filet d'huile d'olive, du sel et du poivre suffiront pour accompagner la salade romaine

Salsa

Assurez-vous que l'ail et le piment soient bien hachés finement.

Coupez en bâtonnet le poivron rouge, puis en petits cubes (brunoise).

Ciselez finement l'oignon, ciselez finement les tomates séchées.

Pâte à pogos

Versez dans un bol la farine, la polenta, le sucre, la poudre à pâte et le sel. Réalisez un puit avec vos doigts, versez l'oeuf et le jaune, commencez à mélanger délicatement à l'aide d'un fouet.

Versez progressivement le lait au fur et à mesure tout en fouettant, faites en sorte d'avoir un mélange homogène.

Finissez en ajoutant l'huile, vous devez obtenir une pâte lisse et suffisamment liquide.

Cuisson des pogos

Plongez (à la sortie du congélateur) la brochette avec votre morceau de fromage dans le mélange à pogos, recouvrez complètement le fromage et une petite partie du bâton.

Plongez tout de suite dans la friteuse le pogos, assurez-vous d'une belle coloration.

Salsa tomates séchées

Mélangez tous les ingrédients ensemble, assurez-vous de l'assaisonnement en sel et poivre.

Gardez la sauce Salsa au réfrigérateur.

Montage

Placez un tapis de romaine ciselez dans le fond de la vaisselle, ajoutez les zestes de citron dessus, déposez sur le tapis les deux petits pogos, déposez dessus une belle cuillère de salsa maison.

Finalisez avec une belle pousse verte. (ex : coriandre)

Bon appétit!