



Croquette au saumon fumé et poireaux



Subtil , chic , et surtout fait maison !!

Ingrédients :

200 gr de saumon fumé

250 gr de blanc de poireau

*1/2 citron (pour la décoration et
sublimier le goût)*

100 g Beurre (2 x 50 gr/2 utilisations)

50 g Farine

300 ml Lait

Sel & poivre

2 œufs battus

Chapelure simple ou épicée.

Un peu de farine pour la panure

Préparation :

Détaillez les blancs de poireau en en rondelles fines , réservez.

Détaillez le saumon en fines lamelles, réservez.

Faites fondre le beurre (50 gr) dans une casserole puis versez la farine (50 gr) pour former un roux.

Ajoutez le lait et poursuivez la cuisson à feu moyen sans cesser de remuer, jusqu'à obtenir une béchamel assez épaisse.

Salez, poivrez.

Dans une poêle cuire les blancs de poireau avec le beurre sans les colorer, un peu comme si vous cuisez des oignons pour qu'ils soient translucides.

Ajoutez votre poêlée de poireau à votre béchamel et mélanger.

Une fois celle-ci redescendue en température , ajouter les lamelles de saumon fumé et mélanger pour une bonne répartition.

Versez dans un plat ou le moule de votre choix , filmer au contact et laissez refroidir 12 h au réfrigérateur.

Préparer ensuite 3 récipients pour accueillir , la farine , l'œuf battu légèrement et dans l'autre la chapelure.

Suivant le choix de votre moule:

Vous devez simplement démouler si vous avez opter pour de l'individuel et passer directement à la panure.

Ou découper votre abaisse en rectangle ou carré et passer à la panure.

Rappel : Successivement dans la farine ,l'œuf battu puis la chapelure.

Remettre au frigo , jusqu'à cuisson à la friteuse.

Cuisson à la friteuse à 170° +/- 6 min

Ma technique:

Je prépare ma pâte la veille .

Je coule ma préparation dans un moule en silicone à forme individuelle et le place au congélateur avant de passer à l'étape de la panure pour une utilisation le jour même .

Dans le cas où c'est en vue de faire une réserve et de congeler l'entièreté à plus long terme , je congèle , démoule et je replace aussitôt dans un sachet ou boîte hermétique , j'évite de faire ma panure en avance.

Dans le cas où vous souhaitez quand même le faire il faudra être rapide pour éviter le congelé décongelé!

Info – conseils :

Soyez délicat lors de la cuisson à la friteuse, inutile de mettre 10 croquettes les unes sur les autres vous courez à la catastrophe !!!

Service idéal avec une salade simple ou une petite salade vinaigrette.

Les croquettes peuvent êtres congelées.