

Boulettes de pomme de terre au saumon

pour 4 personnes

préparation : 30 mn

cuisson : 35 mn

Ingrédients :

- 300g de saumon
- 400g de pommes de terre à purée
- 2 oignons nouveaux
- 1 citron (jus)
- quelques brins de ciboulette
- quelques brins de coriandre
- 2 œufs
- 150g de parmesan râpé
- 1 cube de court-bouillon
- 8 cuillerées à soupe de farine
- 8 cuillerées à soupe de chapelure
- 4 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre

Lavez, épluchez puis plongez les pommes de terre dans une casserole d'eau salée et portez à ébullition. Faites-les cuire 20 mn.

Déposez le saumon dans un court-bouillon préparé selon les indications du paquet pendant 6 à 8 mn. Égouttez-le et émiettez-le à la fourchette. Pelez et émincez les oignons nouveaux. Lavez, séchez et hachez la ciboulette et la coriandre. Égouttez puis écrasez les pommes de terre refroidies à l'aide d'une fourchette.

Mélangez la purée, les herbes ciselées, les oignons émincés et le parmesan râpé dans un saladier. Salez et poivrez.

Façonnez les boulettes, puis panez-les en les roulant successivement dans la farine, les œufs battus et la chapelure.

Faites chauffer l'huile de friture et plongez-y les boulettes 4 à 5 mn jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Arrosez de jus de citron juste avant de servir. Accompagnez vos boulettes d'une sauce à la crème fraîche, piment d'Espelette et jus de citron.