

Cromesquis de **MORUE** aux salicornes

 4 personnes



INGRÉDIENTS



- 200 g de chair de morue
- 100 g de Salicorne au vinaigre
- 500 g de pomme de terre
- 4 Gousses d'ail
- Ciboulette
- 1 oignon rouge
- 80 g de fromage frais de Chèvre
- 125 cl de lait
- 75 g de beurre
- 2 Œufs
- Piment d'Espelette
- Noix de Muscade
- Sel fin
- Huile d'olive
- Farine
- Chapelure

1

MISE EN PLACE

- Laver, peler et ciseler finement la ciboulette, la salicorne, les gousses d'ail et l'oignon rouge
- Peler les pommes de terre et les couper en morceaux de taille identique

2

PURÉE

- Placer les pommes de terre dans une casserole d'eau froide salée, couvrir et porter à ébullition.
- Vérifier la cuisson puis égoutter
- Passer au presse-purée, ajouter et incorporer le lait chaud et le beurre fondu puis ajouter la muscade

3

MORUE

- Placer les filets de morue dans une eau bouillante non salée et laisser cuire jusqu'à ce que la chair se détache au contact de la cuillère.
- Laisser égoutter au frais.

4

MONTAGE

- Incorporer la salicorne, l'oignon rouge, l'ail et le fromage frais de chèvre à la purée puis ajouter la morue.
- Assaisonner sel, piment d'Espelette et ajouter un trait d'huile d'olive
- Faire des boules avec l'appareil et les rouler dans la farine, puis l'œuf battu puis la chapelure.

5

CUISSON

Plonger dans une huile à 180°C jusqu'à coloration.



DÉCOUVREZ
D'AUTRES RECETTES

www.boulogne-lamerendirect.fr

*Ici, la mer
 nous inspire*

