CROQUETTES DE POISSON

15 minutes +10 pour la cuisson

pour 24 croquettes:

2 feuilles de citronnier séchées (à tremper 15 minutes dans de l’eau chaude)

1 petit oignon

3 tranches épaisses de gingembre

1 cs de feuilles, racines de coriandre hachées

1 grosse gousse d’ail

1 piment vert épépiné

1 morceau de bulbe de citronnelle de 2 cm

350 g de filet de poisson blanc, écaillé

1 œuf

1 1/2 cs de sauce de poisson

8 haricots vert, très finement émincé

huile végétal pour la friture

1. Egouttez les feuilles de citronnier et les émincer très finement en ôtant la nervure centrale.

2. Passer l’oignon, l’ail, la citronnelle et le piment au robot pour obtenir une pâte.

3. Couper le poisson en cubes et le passer au robot avec la pâte. Ajoutez 3 à 5 cs d’eau; l’œuf et la sauce de poisson et mixer jusqu’à obtention d’un mélange lisse.

4. Ajoutez les haricots et les feuilles de citronnier, en

mélangeant bien.

5. Faire chauffer l’huile dans une poêle. Déposez de grosses cuillerées de la préparation et faire frire sur les deux faces jusqu’à ce que les croquettes soient dorées et cuites.

6. Retirez du feu et égouttez sur du papier absorbant.

Servir chaud sur une assiette garnie de quartiers de citron et de persil, et accompagner d’un bol de sauce au concombre.

LES CONSEILS DE NINA: Servir avec de la sauce au piment doux.