

SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, WWW.SIMONCHAREST.COM

CROQUETTES DE SAUMON & SAUCE CARI



1 tasse de saumon cuit

1 à 2 tasses de pommes de terre en purée

1 branche de céleri hachée finement

1 c. à table de câpres rincées

2 c. à table de ciboulette hachée finement (ou 1 oignon vert)

1 œuf

2 c. à table de chapelure (ou 4 biscuits soda émiettés finement)

Sel & Poivre au goût

SAUCE AU CARI:

$\frac{1}{2}$ c. à thé de moutarde de Dijon

1 c. à thé de vinaigre blanc

1 c. à thé de poudre de Cari

1 jaune d'œuf

4 à 5 c. à table d'huile de canola

Sel et poivre au goût

Pour les croquettes

Mélanger ensemble tous les ingrédients à la cuillère sans trop réduire le saumon en purée. Faire 4 boules et réfrigérer au moins 45 minutes (plus facile à la cuisson).

À la sortie du réfrigérateur, façonner des croquettes et griller dans une poêle anti-adhésive bien huilée (3 à 5 c. à table d'huile).

Pour la sauce :

Mélanger les quatre premiers ingrédients et fouetter en ajoutant l'huile en filet comme le principe de la mayonnaise maison et réserver au réfrigérateur.

Voir le lien : <http://www.simoncharest.com/MAYONNAISE-MAISON.html>

Ces croquettes peuvent être faites à l'avance et ensuite réchauffées au four le temps de rendre le centre chaud.

SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, WWW.SIMONCHAREST.COM