Wild, Natürlich & Nachhaltig®

Cake pops au saumon sauvage d'Alaska

Ingrédients pour 16 pièces :

2 boîtes de saumon sauvage d'Alaska en boîte (poids égoutté 120 g chacune)
250 g de brioche
100 g de fromage frais double crème
1 bouquet d'herbes mélangées (persil, aneth, ciboulette)
Sel, poivre, 1 filet de jus de citron, un peu de citron râpé
2 cuillères à soupe de beurre
4 cuillères à soupe de panko, chapelure asiatique
16 barres de sel
Cresson asiatique ou cresson de jardin
4 cuillères à soupe d'œufs de saumon

Préparation :

1. Égoutter le saumon sauvage dans une passoire, effriter grossièrement la brioche et travailler les deux avec le fromage frais à l'aide d'un mixeur pour obtenir une masse ferme et homogène.

2. Laver les herbes, les secouer pour les sécher et les hacher ou les couper en fines lamelles. Incorporer 2 cuillères à soupe de mélange d'herbes à la masse de saumon et assaisonner avec du sel, du poivre, du jus de citron et du citron râpé. Former 16 boules avec les mains. Mettre au frais pendant au moins 1 heure.

3. Faire fondre le beurre et y faire dorer le panko. Tourner une moitié des pops de saumon dans le panko grillé et l'autre moitié dans le reste des herbes hachées.

4. Juste avant de servir, insérer des bâtonnets salés, décorer le dessus avec du cresson et des œufs de saumon.

Astuce : Mélanger en plus un peu de raifort en pot à la masse de saumon. Les saumon pops se préparent facilement la veille.

Temps de préparation/travail : env. 45 minutes (sans compter le temps d'attente)

Valeurs nutritives par pop :
Énergie : 120 kcal/ 500 kJ
Protéines : 6 g
Matières grasses : 6 g
Glucides : 11 g

Alaska Seafood Marketing Institute
Contact : mk² gmbh, Oxfordstraße 24,
D-53111 Bonn, fon : 0228/943 787 – 0,
e-mail : akseafoodceu@alaskaseafood.org
Crédit photo : Alaska Seafood
Reproduction gratuite
Deux exemplaires justificatifs demandés