

Boulettes de poisson, aiglefin et crevettes.



Temps de préparation: 30 minutes

Temps de cuisson: 30 minutes

Pour 4 personnes

Recette proposé par Nicolas

Liste des ingrédients

- 300g d'aiglefin
- 300g de crevettes non décortiquées
- 1 gros oignon
- 1 grain d'ail
- Gingembre
- 2 ou 3 piments oiseaux
- Ciboulettes
- Sel poivre
- 4 cuillère à soupe d'huile de tournesol
- 4 cuillère à soupe de sauce soja

Etape 1



Décortiquer les crevettes, couper l'oignons en morceau, peler l'ail et le morceau de gingembre, laver la ciboulette, et découper le poisson.

Découper les piments oiseaux en morceau avant de les mettre dans le robot pour ne pas qu'il reste entier....

Etape 2



Mettre tous les ingrédients dans le robot et mixer jusqu'à obtenir une pâte bien lisse. Rajouter un peu de sel, du poivre, l'huile et la sauce soja.

Etape 3



Façonner les boulettes et les disposer dans le cuiseur vapeur. Pour faciliter la confection des boulettes mouillez vous légèrement les mains avec un peu d'eau.

Mettre à cuire pendant 30 minutes.

Cette recette vous a plu ?
N'hésitez pas à laisser un commentaire et une note sur le site.
Merci.