

Fish Cakes

Ingrédients de base pour 4 personnes :

La base neutre :

- 2 boîtes de thon de 200 g
- 3 œufs
- 200 g de chapelure

Un assaisonnement possible :

- ½ botte de persil
- 1 poignée d'olives noires
- 1 morceau de gingembre
- 1 gousse d'ail

Une petite sauce pour servir avec :

- 2 càs de soja
- Le jus d'un citron
- Quelques feuilles de coriandre
- 1 piment



Préparation :

Dans un saladier, émietter les boîtes de thon, casser un œuf et ajouter la chapelure.

Hacher la gousse d'ail, le gingembre épluché, le persil et les olives noires. Les ajouter au saladier et bien mélanger le tout.

Si la farce est trop liquide pour se tenir en boules, ajouter un peu de chapelure.

A l'aide d'une cuillère, former des palets de farce. Les faire griller dans une poêle sur feu moyen en couvrant pour permettre aux fish cakes de cuire à cœur grâce à la vapeur.

Servir avec une sauce rapide soja / jus de citron / coriandre / piment émincé pour tremper dedans.

Bon appétit !

Cette recette est vraiment une recette de fond de placard et absolument géniale pour réutiliser ses restes. Elle est super rapide et peut être adaptée en utilisant tous les assaisonnements et épices que vous voulez, façon thaï un jour, à la méditerranéenne le lendemain, curry, mexicain, que sais-je...

Amusez-vous !