

Beignets de poisson

CE SNACK PEUT ÊTRE RÉALISÉ AVEC DES POISSONS FRITS RESTANTS.

Ingrédients

- 2 morceaux de thon blanc
- 1 pomme de terre moyenne
- 1 long piment vert
- 1 cuillère à café d'ail et gingembre écrasés
- Thym et persil
- Sel et poivre
- 1 oeuf
- Chapelure
- Huile

Méthode

- Salez les morceaux de poisson et faites frire.
- Épluchez la pomme de terre, coupez en quatre et laissez bouillir dans de l'eau salée.
- Émiettez le poisson frit et écrasez la pomme de terre.
- Dans un bol, ajoutez les poissons, la purée de pomme de terre, le thym et le persil coupés, l'ail et gingembre, le piment coupé et du poivre. Mélangez bien.
- Faites des petites boules et aplatissez. Passez dans l'oeuf battu, puis dans la chapelure et faites frire dans de l'huile chaude sur feu moyen jusqu'à ce que les beignets de poisson soient bien dorés.