

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

GALETTES DE POTIMARRON

Pour 4 personnes
Préparation : 30 mn
Cuisson : 20 mn

Ingrédients :

- 300 g de filets de colin pochés
- 500 g de potimarron
- 1 cuillère à soupe de persil haché
- 100 g de gouda râpé
- 2 jaunes
- 20 cl de lait
- 40 g de farine
- 60 g de beurre
- 1 œuf
- Chapelure
- Huile végétale
- Muscade
- Sel et poivre

Préparation :

Épépinez soigneusement le potimarron et épluchez-le. Coupez sa chair en dés. Faites-la cuire à la vapeur ou dans de l'eau salée.

En attendant, préparez la béchamel : Faites fondre 20 g de beurre dans une casserole à fond épais. Mélangez-y 20 g de farine puis délayer avec le lait. Faites cuire jusqu'à épaississement en tournant sans cesse.

Hors du feu, incorporez les jaunes d'œufs et le gouda râpé. Salez, poivrez et parfumez de muscade.

Passez le potimarron au moulin à légumes. Ecrasez les filets de poisson à la fourchette.

Mélangez la purée du potimarron, le poisson, la béchamel et le persil haché. Salez, poivrez. Etalez cette préparation dans un plat et laissez refroidir.

Façonnez à la main des galettes. Passez-les dans la farine restante puis dans l'œuf battu et passez-les dans la chapelure.

Dans une poêle, faites dorer les galettes sur les deux faces avec le reste de beurre et d'huile.

Servir avec une salade verte.