

GALETTES DE POISSON - EPICES - ANETH

Pour 7-8 galettes
Préparation : 10 min
Cuisson : 4 min



300 g de filets de poisson blanc (cabillaud, colin lieu, églefin ...)

1 blanc d'œuf

1 gousse d'ail

piment d'Espelette

gingembre en poudre

aneth

sel

poivre

huile

citron vert pour servir

- 1 Faire décongeler les filets de poisson. Les couper en gros cubes et les hacher rapidement au robot avec la gousse d'ail hachée. Verser la "pâte" dans un bol et y ajouter le blanc d'œuf battu à la fourchette.
- 2 Saupoudrer de piment d'Espelette à discrétion et d'un peu de gingembre en poudre. Hacher l'aneth, l'ajouter au contenu du bol, saler, poivrer et bien mélanger.
- 3 Former des petites galettes pas trop épaisses.
- 4 Faire chauffer un peu d'huile dans une poêle et y mettre à cuire les galettes 2 min de chaque côté à feu moyen.
- 5 Servir avec du citron vert (indispensable), du riz thaï du fenouil braisé au graines de fenouil et baies roses.