

Croquettes de poisson au curry et manioc



Les recettes culinaires
Maison La Mauny

www.maisonlamauny.com

Pour 30 croquettes

1kg de filet de poisson

2 cuillères à soupe de sauce soja

Thym

1 feuille de bois d'Inde ou laurier

Le jus d'un demi citron

Un peu de lait

100g de pain de mie

1 gousse d'ail

1 piment

3 clous de girofle

2 oignons pays ou cives

1 cuillère à café rase de poudre de curry

3 œufs

Un peu de farine de manioc

Sel

Poivre

Huile pour friture



10 minutes



5 minutes



Deux heures avant de commencer la préparation, disposez votre poisson dans une marinade de soja, jus de citron, thym et bois d'Inde. Hachez l'oignon pays et la moitié du piment antillais (en prenant soin d'ôter les graines).

Écrasez finement les clous de girofle et l'ail. À part, faites tremper le pain dans un peu de lait.

Dans un saladier, écrasez la chair du poisson soigneusement égouttée et mélangez-y les épices, l'oignon, le piment et le pain essoré. Ajoutez la poudre de curry. Salez et poivrez le mélange. Ajoutez les œufs entiers.

Travaillez la pâte et confectionnez de petites croquettes.

Roulez-les dans la farine de manioc. Faites frire à feu moyen jusqu'à l'obtention d'une jolie couleur dorée. Égouttez sur du papier absorbant.



**Servez chaud accompagné
d'un Rhum Punch Maison La Mauny**

voir recette du cocktail Maison La Mauny sur notre site

À bientôt sur   www.maisonlamauny.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION