



BOULETTES DE CABILLAUD ENTOURÉES DE PISTACHES



QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Consistance moelleuse
- Goût savoureux avec moins de matières grasses



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

4 Tranche(s) de pain blanc

200 ml Lait

600 g Cabillaud, frais, finement hachées

1 cc Curry en poudre

1 cc Paprika en poudre, doux

1 Œuf(s)

Sel et poivre

200 g Pistaches, haché

Huile de colza, pour frire

Fines herbes, pour la décoration

PRÉPARATION

1. Enlever la croûte du pain blanc, couper le pain en dés, les faire tremper dans le lait et bien les presser pour enlever le liquide.
2. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter le pain, le cabillaud, le curry en poudre, le paprika en poudre et les œufs, mélanger et assaisonner de sel et de poivre.
3. Former 15 boulettes à partir de la masse de poisson, les rouler dans les pistaches hachées et les faire frire dans de l'huile très chaude pendant 3 à 5 minutes.