



BURGER DE POISSON AU PANGASIUS AVEC UNE CROUTE AUX HERBES



QimiQ AVANTAGES

- Peut être réchauffé sans problème
- Les boulettes de viande gardent plus longtemps leur fraîcheur



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

POUR LES BURGERS DE POISSON

1000 g	Filet de pangasius
120 g	Poireau, coupé en julienne
200 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
150 g	Haricots Azuki, cuit
100 g	Tomates séchées, coupé en dés
	Sel
	Poivre
25 ml	Jus d'un citron
	Zeste de citron, finement râpé

POUR LA CROUTE

15 g	Estragon, finement hachées
100 g	Miettes de pain blanc, sans croûte
	Beurre, réfrigéré

PRÉPARATION

1. Préchauffer le Convothem à 235° C (chaleur tournante).
2. Couper les filets de pangasius en dés d'environ 1 cm. Pocher le poireau.
3. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter les dés de pangasius, le poireau, les haricots, les tomates séchées, le sel, le poivre, le jus de citron et le zeste de citron et bien mélanger.
4. Remplir un emporte-pièce rond avec la masse de poisson et retirer pour former ainsi des petits burgers de poisson.
5. Pour la panure, mélanger les miettes de pain blanc et l'estragon. Parsemer les burgers de poisson d'abord de panure et ensuite de flocons de beurre et déposer sur une plaque de four badigeonnée d'huile d'olive.
6. Faire cuire au Convothem préchauffé pendant environ 4 minutes.