Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Billes de saumon citron-citron vert

Ingrédients

Préparation

Laver les citrons et râper les zestes. Presser le jus de chaque citron et réserver. Laver, essorer et hacher l'aneth. Piler l'ail. Retirer la peau du saumon si nécessaire, et détailler en petits dés.

Mélanger dans un saladier le saumon, 1 ?uf légèrement battu, 1 càs de chaque zeste, 2 càs de chaque jus et 4 càc d'aneth émincé. Saler et poivrer.

Humidifier les mains et former des petites boules. Réserver au réfrigérateur 5 minutes.

Rouler ensuite les billes dans la farine, dans l'?uf battu et dans la chapelure avant de les frire dans l'huile chaude.

Notes :