



Galettes de poisson au gingembre épicées

Ingédients

(Pour 8 petites galettes)

- 500 g de lotte
- 2 oignons
- 1 gousse d'ail
- 1 piment vert
- un peu de gingembre en poudre (à votre goût, sans en abusé)
- 2 c.c. de sauce nuoc-mâm
- coriandre hachée

Coupez grossièrement l'oignon, l'ail et le piment, ajoutez le gingembre en poudre et mixez le tout.

Si vous avez un mixeur efficace, coupez le poisson en gros cubes et ajoutez-le à la préparation, sinon coupez-le aussi petit que possible à l'aide d'un couteau avant de l'ajouter.

Versez également la sauce nuoc-mâm et la coriandre, salez, poivrez, et mixez l'ensemble (On ne veut pas une purée, plutôt une sorte de bouillie avec des petits morceaux, il faut que ça se tienne !). Réservez au frais.

À l'aide d'un essuie-tout, étalez un peu d'huile dans une poêle et faites-la chauffer à feu moyen/vif. Pendant ce temps, répartissez la préparation en 8 petits tas.

Une fois la poêle chaude, prenez un petit tas de préparation et formez une petite boule compacte (comme une boule de neige) avant de l'aplatir comme une galette.

Faites cuire cette galette quelques minutes de chaque côté et posez-la sur du papier absorbant pour enlever le jus ou le surplus d'huile. Recommencez avec les 7 autres portions.

Servez chaud ou tiède avec une salade, des morceaux de citron, de la sauce thaï, etc.

Bon appétit ! :)