

# Étoiles de mer

De l'atelier 'Une vague de poisson dans votre assiette'



4 personnes – Préparation : 40 minutes

## Ingrédients

- 350 g de filet de saumon
- 400 ml de Fond de poisson Lacroix
- 450 g de purée de pommes de terre prête à déguster
- ½ c. à café de sauce Worcester
- 2 c. à soupe de Ketchup Devos Lemmens
- 1 œuf Ovyta
- 200 g de Mayonnaise Devos Lemmens
- 2 c. à café de sauce Sriracha
- 1 plant de ciboulette
- 5 c. à soupe de chapelure
- 50 g de farine de blé
- Beurre

## Préparation

- Versez le fond de poisson dans une casserole et portez à ébullition.
- Placez le filet de saumon dans le fond de poisson chaud et faites pocher 10 à 15' à feu doux.
- Retirez la casserole du feu et laissez le saumon refroidir quelque peu dans le fond de poisson.
- Retirez ensuite le saumon du fond de poisson à l'aide d'une écumoire, laissez égoutter et réservez.
- Remuez un peu la purée de pommes de terre avec une fourchette.
- Hachez finement la ciboulette fraîche.
- Émiettez le saumon et mélangez-le avec la purée de pommes de terre, le ketchup, la sauce Worcester, 3 cuillers à soupe de chapelure, l'œuf et 3 cuillers à soupe de ciboulette finement ciselée.
- Préchauffez le four à 180 °C.
- Versez le mélange de poisson sur un plan de travail fariné.
- Formez un rectangle (de ± 2,5 cm d'épaisseur), découpez de petites étoiles avec un emporte-pièce et recouvrez les étoiles de chapelure.
- Faites fondre une belle noix de beurre et badigeonnez-en les petites étoiles.
- Disposez les petites étoiles sur une plaque de four revêtue de papier cuisson et faites-les dorer 8' au four (retournez à mi-cuisson).
- Incorporez la sauce Sriracha à la mayonnaise, puis salez et poivrez.
- Retirez les petites étoiles du four et servez avec la mayonnaise.

*En collaboration avec Lacroix, Devos Lemmens, Ovyta & Vegobel.*