

Toute l'année

Acras de roussette

sauce tartare



La marque des produits
de la pêche française



Acras de roussette

sauce tartare

Préparation  25 mn

Cuisson  3 mn

Pour 4 personnes



Plus rapide, mixer la chair de poisson au hachoir si vous êtes pressé. N'hésitez pas à ajouter des épices dans votre recette.

- 300 g de roussette
- 1 œuf
- 1 botte de coriandre
- 1 oignon rouge
- 1 cm de gingembre frais
- 3 gousses d'ail
- 1 c. à c. de levure chimique
- 50 g de farine
- sauce tartare maison
 - quelques pincées de piment d'Espelette et de curcuma, selon votre goût.
 - sel et poivre

- 1 Faire chauffer votre friteuse à 180 °C.
- 2 Sauce tartare: Ajouter tous les ingrédients pour réaliser une sauce tartare (mayonnaise maison, œufs durs, cornichons, câpres, herbes hachées)
- 3 Acras: Hacher au couteau les filets de roussette. Mettre la chair de poisson dans un saladier, ajouter l'oignon rouge et la coriandre hachée, puis ajouter la farine, la levure, l'œuf, le gingembre et l'ail.
- 4 Malaxer vigoureusement afin d'obtenir une pâte à acras assez ferme.
- 5 Façonner de petits acras à l'aide de 2 cuillères à café et les cuire dans la friteuse environ 3 minutes.
- 6 Égoutter vos acras sur du papier absorbant et les servir aussitôt avec la sauce tartare.



Avec PAVILLON FRANCE, savourez toute la fraîcheur des produits de la pêche française: du bateau à l'assiette, plus de 50 espèces de poissons, coquillages et crustacés pour varier les plaisirs au rythme des saisons.

Toutes nos recettes sur pavillonfrance.fr

