

# Bouchées de pomme de terre au poisson

524

4 Personnes

**1 filet de poisson blanc type merlan ou cabillaud**

**3 pommes de terre à chair farineuse**

**1 échalote**

**1 gousse d'ail**

**2 brins de persil plat**

**1 œuf**

**50 g de parmesan râpé**

**100 g de chapelure**

**20 cl d'huile de friture**

**2 cuil. à soupe d'huile d'olive**

**Sel, Poivre**

**POUR LA MAYONNAISE:**

**1 cébette**

**1 citron (jus)**

**1 jaune d'œuf**

**10 cl d'huile d'arachide**

**2 cuil. à soupe de moutarde**

**2 cuil. à soupe de câpres**

**Sel et Poivre**



Prépare une purée les pommes de terre écrasées à la fourchette pour obtenir une purée grossière. Hache-lés échalote et l'ail, fais les revenir dans l'huile d'olives Dépose le filet de poisson par-dessus et fais cuire 8 min. Écrase la chair du poisson hors du feu. Verse le contenu de la poêle sur la purée de pomme de terre. Parsème de persil ciselé, sale et poivre. Laisse tiédir et ajoute l'œuf entier. Remue bien. Mélange la chapelure avec le parmesan. Les mains mouillées, façonne des petites boulettes avec la purée de pomme de terre et de poisson. Aplatis-lés légèrement et roule-lés dans la chapelure. Fais chauffer l'huile de friture dans une sauteuse et fais cuire les palets 3 min de chaque côté. Prépare une mayonnaise en battant la moutarde avec le jaune d'œuf. Verse l'huile en filet, puis le jus de citron, les câpres et la cébette hachée tout en continuant de fouetter. Sale et poivre. Servir les bouchées accompagnées de mayonnaise.