



Beignets de saumon



Préparation : Faire cuire le saumon à l'étouffée dans le vario-cuiseur ou le four à vapeur et laisser refroidir. Passer l'ail et le saumon au mixeur et ajouter les pommes de terre. Pendant que le mixeur est en marche, verser lentement l'huile jusqu'à ce que le saumon ait la consistance d'une purée de pommes de terre. Ajouter la crème, saler et poivrer. Mettre la préparation dans un plat en métal et réserver au frais.

Entretemps, faire chauffer le beurre avec 125 ml d'eau. Lorsque le beurre a entièrement fondu, ajouter la farine et le sel. A feu moyen, tourner jusqu'à formation d'une boule. Lorsque une couche blanchâtre adhère au fond, enlever la casserole du feu et laisser refroidir. Battre les œufs et incorporer. Mélanger la mousse de saumon et de pommes de terre au mixeur avec la pâte à chou et ajouter les oignons.

Préchauffer la friteuse à 190 °C. Former des bouchées dans la masse avec deux cuillères à soupe. Faire frire les beignets dans l'huile bouillante, laisser égoutter sur du papier sopalin et servir très chaud.

Recommandation : Maintenir au chaud les beignets dans le four à vapeur Gaggenau à **85 °C** et sans degré d'humidité pendant que le reste est en train de frire. Ils ne doivent pas se toucher car sinon, ils perdent leur croustillant. On peut aussi former les beignets avec deux cuillères à café, on obtient alors 25 – 30 beignets.

Beignets de saumon

Appareils Gaggenau : friteuse et vario-cuiseur à vapeur ou four à vapeur

Préparation : 40 minutes

Recette pour 10–15 beignets

Ingrédients :

1 gousse d'ail

200 g de saumon sans peau ni arêtes

150 g de pommes de terre pour la purée, cuites et pelées

75–100 ml d'huile d'olive

2 c. à soupe de crème douce

Sel

Poivre noir frais moulu

30 g de beurre

100 g de farine

2 œufs

1 petit oignon coupé en fines

rondelles (ou bien de la ciboulette)

Huile pour la friture