Mmmmh!

Tod Mun Pla - Beignets de poisson, sauce thai au piment doux

Ingrédients

- 1,8 kg de filet de poisson blanc (lieu noir, colin, pangasius, etc..)
- 6 càs pâte de curry rouge
- 8 càs de farine de tapioca
- 8 càs de sauce poisson
- 4 oeufs
- 2 càs de sucre de canne
- 24 feuilles de kaffir émincées
- 10 asperges vertes ou 8 haricots verts kilomètres émincés
- 2 l d'huile pour friture

Sauce thaï piment doux (Nam Chim Kai)

- 24 g de piments rouges thaï
- 70 g d'ail
- 300 g de vinaigre de cidre ou de riz
- 720 g de sucre
- 1 càs de sel
- 100 g d'eau

Personnes: 10

Temps de cuisson: 25 min.

Temps de préparation: 60 min.

Matériel spécifique

- Robot hachoir
- Wok ou friteuse
- Pilon et mortier
- Sauteuse conique (pour la sauce)

Instructions

Pâte à beignets

- Coupez le poisson en morceaux.

- Au robot, hachez les morceaux de poisson, la pâte de curry rouge, la farine de tapioca, la sauce poisson, les oeufs et le sucre jusqu'à obtention pâte lisse.

- Vérifiez la texture en regardant si la pâte colle à une cuillère renversée. Si la pâte adhère à la cuillère, la texture est idéale.

- Incorporez les feuilles de kaffir et les asperges vertes ou haricots.

- Filmez au contact et laissez reposer 30 à 60 min. au frais.

Sauce thaï piment doux

- Broyez au mortier les piments et l'ail.

- Portez à ébullition le sucre, l'eau, le vinaigre et le cidre. Laissez cuire à feu doux jusqu'à une consistance sirupeuse(+/- 10 min.).

- En fin de cuisson, ajoutez l'ail et le piment, et laissez encore cuire 1 min.

Cuisson et dressage

- Préchauffez l'huile à 180°C.

- Façonnez les beignets avec 2 cuillères à soupe et plongez-les immédiatement en friture.

- Cuisez en plusieurs fois si nécessaire pour garder une température stable de l'huile. Si nécessaire retournez à mi-cuisson avec une écumoire araignée pour avoir une cuisson uniforme.

- Retirez les galettes de l'huile et laissez-les égoutter, servez chaud avec la sauce.