



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.

Envie de partager votre expérience sur les réseaux sociaux ? #MMMMHBXL #LESSECRETSDUCHEF

Envie de réserver votre prochain cours, d'acheter les ingrédients ou les ustensiles ?

www.lessecretsduchef.be

- 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.

Envie de partager votre expérience sur les réseaux sociaux ? #MMMMHBXL #LESSECRETSUCHEF

Envie de réserver votre prochain cours, d'acheter les ingrédients ou les ustensiles ?

www.lessecretsduchef.be