

# GALETTES DE POISSON A L'ORIENTALE



---

**Préparation :** 15 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 10 min - **Matériel :** -

---

**Ingrédients :** 4-6 personnes

- 500 g de cabillaud - ½ poivron vert (75 g) - 1 piment rouge - 1 oignon nouveau - 1 oeuf - 1 ½ c.s. d'huile d'olive - 2 bâtons de citronnelle - 1 c.c. de curcuma en poudre - 1 c.c. de gingembre en poudre - 1 ½ c.s. de nuoc-mâm - 1 c.c. de cumin en poudre - sel, poivre 5 baies

---

1. Enlevez les premières feuilles des tiges de citronnelle et coupez les tiges, ne gardez que 6 cm à partir du bulbe. Émincez ces morceaux en fines rondelles puis réservez-les. Lavez, coupez en quatre et épépinez le piment et le poivron.

2. Dans la cuve transparente munie du couteau métal, mixez la citronnelle, le piment, le poivron et l'oignon avec le programme ROBOT environ 30 secondes. Ajoutez le poisson coupé en morceaux grossiers et les épices puis l'oeuf, le nuoc-mâm, du sel et du poivre. Mixez 1 minute avec le programme ROBOT.

3. Videz la préparation dans un saladier et façonnez des boulettes, puis écrasez-les légèrement pour former des galettes de 3 à 4 cm de diamètre environ.

4. Faites chauffer l'huile dans une grande poêle et faites rissoler les galettes 3 minutes de chaque côté.

**Astuce du chef :**

Si la consistance vous paraît trop liquide, ajoutez de la chapelure. Si vous avez des difficultés à vous procurer de la citronnelle, vous pouvez la remplacer par des zestes de citron bio.

© photos Sandra Mahut

© 2014 Hachette Livre (Marabout)

« Allergies alimentaires ! Cette classification ne tient pas compte des suggestions d'accompagnement ou des astuces, ni de la présence fortuite d'allergènes, ni des allergies croisées possibles entre aliments chez certaines personnes à risque. »