

BOUCHÉ CABILLAUD & PATATE



Temps de préparation: 30mn - Temps de cuisson: 10mn - Nombre de portions: 15

Ingrédients:

- 600g Patate
- 300g Cabillaud
- 1/4 de botte Persil frais
- 50g Parmesan râpé
- 2 pincées Sel
- 2 pincées Poivre
- 2 petits ou 1 grand Oignons

Préparation:

- Eplucher les patates et oignons
 - Placer le persil dans le bol puis hacher 8 sec/vitesse 10. Réserver dans un récipient.
 - Placer l'eau dans le bol : Placer le Varoma puis mettre les patates avec l'oignons dans le panier Varoma.
 - Placer le cabillaud sur le plateau Varoma. Cuire 22 min/ Varoma / vitesse 1.
 - Une fois que cela est cuit: Placer tous les aliments avec le parmesan et persil dans le bol. Saler et poivrer. Mixer 30 sec / vitesse 8. Vérifier que tout a bien été mixé
 - Mettre la préparation dans un saladier. Rajouter la farine. Puis former des boules à la main
 - Dans une casserole ou haute poêle : Faire chauffer l'huile.
- Il faut qu'il y a assez d'huile pour que la bouchée ne touche pas le fond. L'idéal est de faire frire à la friteuse.
- La cuisson: Aplatis à la main la bouché puis la placer dans l'huile. La faire doré des deux côtés quelques minutes.