

BOULETTES DE POISSON MOINK



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Glaçage prunes et gingembre 450g



Marinade pour viande de porc 1000g



Salsa de mangue et habanero 1000g

INGRÉDIENTS

4

- 300 g de poisson blanc
- 100 g de salsa de mangue et habanero Bresc
- 50 g de glaçage Bresc prunes et gingembre
- 50 g de panko (chapelure)
- 30 g de marinade Bresc pour viande de porc
- 12 tranches de bacon
- 1 œuf

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Broyer finement le poisson, l'œuf, le panko et la marinade de porc au robot culinaire. Former 12 boulettes régulières et les laisser durcir brièvement au réfrigérateur. Puis les envelopper de bacon et les enfiler sur un pic à brochette. Préparer le barbecue pour une cuisson indirecte à 110 °C. Placer un morceau de bois de fumage et faire cuire les boulettes 1h à cœur à 60 °C. Badigeonner de glaçage aux prunes et au gingembre et poursuivre la cuisson à 70 °C. Retirer les boulettes des pics à brochette et servir avec la salsa de mangue et habanero.