

PLAT

## Brochettes de kefta au saumon avec son chou mariné

*Recette réalisée  
lors des Parcours  
du goût 2021*

4 personnes

- 1 Peler et laver les légumes :  
- patates douces - coriandre - persil - gingembre  
*Garder quelques peluches de coriandre pour le décor*
- 2 Tailler les patates douces en grosse frites (façon pomme Pont Neuf),  
les blanchir, les égoutter et les fariner
- 3 Réaliser la sauce laquée avec :  
- melfor ou miel - vinaigre - fond de veau
- 4 Réaliser la farce kefta avec :  
- crème - saumon - polenta - graisse de canard  
- cumin - coriandre - persil  
  
Dépouiller le saumon, le passer au hachoir et le rajouter aux autres ingrédients  
Mélanger, former les keftas et réserver au frais
- 5 Réchauffer le chou mariné avec le gingembre haché
- 6 Monter les brochettes de keftas, les sauter puis les badigeonner de sauce  
laquée et les passer dans un mélange d'amandes et de noisettes concassés
- 7 Frire les patates douces
- 8 Dans une assiette disposer un lit de chou puis 3 brochettes  
Ajouter les frites à côté des brochettes  
Répartir le reste de la sauce sur les côtés  
Disposer une pluche de coriandre sur chaque brochette

*Bon appétit!*

