



Kibbeling, purée aux aromates et salade d'endives assaisonnée à la moutarde à l'ancienne

Les ingrédients de cette recette sont indiqués pour 4 personnes.

Ingrédients

Kibbeling

1 sachet de pâte à kibbeling Jean sur Mer
400-500 g de poisson blanc maigre type cabillaud, églefin, colin...

Purée aux aromates

1 kg de pommes de terre
100 g de beurre de ferme
Poivre
Sel
Une petite poignée d'herbes aromatiques au choix, cueillies et lavées (par ex. cerfeuil, persil, estragon, ciboulette, basilic...)

Salade d'endives

2 à 3 endives

Assaisonnement à la moutarde

3 c. à s. de mayonnaise
1 c. à s. de yaourt (à la grecque)
1 c. à s. de moutarde à l'ancienne
2 c. à s. de vinaigre de cidre ou de vinaigre de vin blanc
1 c. à s. de miel
Sel et poivre

Préparation

Préparez le kibbeling en suivant les instructions.

Épluchez les pommes de terre et faites-les cuire dans de l'eau salée.
Hachez grossièrement les herbes aromatiques.
Réduisez les pommes de terre en purée à l'aide d'un presse-purée ou d'un moulin à légumes et ajoutez-y le beurre et les herbes. Salez et poivrez à votre convenance.

Pour la salade d'endives assaisonnée à la moutarde :

Ôtez la partie centrale amère des endives, émincez-les et ajoutez-y l'assaisonnement à la moutarde.

Bon appétit !

Burger de poisson

Le kibbeling se prête également bien à la préparation de délicieux burgers de poisson. Voici la recette d'un de nos grands classiques. Les ingrédients de cette recette sont indiqués pour 4 personnes.

Ingrédients

1 sachet de pâte à kibbeling Jean sur Mer
400-500 g de poisson blanc maigre type cabillaud, églefin, colin...
Pains à hamburger
4 c. à s. de sauce tartare
Quelques branches d'estragon
Laitue iceberg émincée
Chou blanc coupé en fines lamelles
2 c. à c. de vinaigre à l'estragon
8 rondelles de concombre
4 tranches de cheddar

CONSEIL 1 : ajoutez un piment jalapeño finement haché à la sauce tartare si vous l'aimez un peu plus relevée.

Préparation

Coupez les pains en deux et faites-les griller dans une poêle sèche jusqu'à ce qu'ils soient légèrement croustillants.
Faites mariner le chou blanc dans le vinaigre à l'estragon, puis salez et poivrez.

Présentation

Étalez la sauce tartare maison sur la première moitié d'un pain et superposez-y la laitue iceberg, le chou blanc, les concombres, l'estragon, les morceaux de kibbeling et le cheddar. Recouvrez le tout de la seconde moitié du pain et servez immédiatement avec un peu de sauce tartare à part.

Bon appétit !

Fish & chips

Les ingrédients de cette recette sont indiqués pour 4 personnes.

Ingrédients

1 sachet de pâte à kibbeling Jean sur Mer
400-500 g de poisson blanc maigre type cabillaud, églefin, colin...
1 kg de pommes de terre à chair farineuse
Sauce tartare

Préparation

Préparez le kibbeling en suivant les instructions.

Lavez les pommes de terre et coupez-les sans les peler en frites grossières. Faites cuire ces frites rustiques une première fois pendant env. 6 minutes à 150-160 °C. Si vous pouvez les écraser entre vos doigts, elles sont alors bien cuites. Laissez-les refroidir et faites-les cuire une seconde fois à 175 °C.

Présentation

Servez le kibbeling avec les frites fraîches et la sauce tartare maison.

Bon appétit !

Bouchées japonaises de kibbeling avec sauce au wasabi

Ingrédients

1 sachet de pâte à kibbeling Jean sur Mer
400-500 g de poisson blanc maigre type cabillaud, églefin, colin...
1 c. à s. de graines de sésame blanc et noir
Quelques gouttes d'huile de sésame
1 c. à s. d'algues séchées (wakame, nori...)
Sel aux algues

50 g de blanc d'œuf
50 g de yaourt
200 g d'huile de soja ou d'une autre huile neutre
1 c. à c. de wasabi (ou plus si vous aimez que ce soit plus relevé)
1 c. à c. de sauce soja
Jus de citron vert

Préparation

Incorporez les algues, les graines et l'huile de sésame à la pâte à kibbeling Jean sur Mer.

Préparez le kibbeling en suivant les instructions. et assaisonnez-le avec le sel aux algues.

Pour la sauce au wasabi :

Mélangez le blanc d'œuf, le yaourt, le wasabi et la sauce soja jusqu'à obtenir une masse homogène. Tout en remuant, ajoutez-y l'huile de soja goutte à goutte et assaisonnez pour finir avec le jus de citron vert frais.

CONSEILS :

Conseil 1 : si vous voulez préparer un kibbeling encore plus croustillant, mélangez le contenu du sachet avec de l'eau gazeuse.

Conseil 2 : plus la pâte sera froide, meilleur sera le résultat.