Boulettes de poisson MOINK

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.

Produits Bresc utilisés

Bresc Glaçage prunes et gingembre 450g

Bresc Marinade pour viande de porc 1000g

Bresc Salsa de mangue et habanero 1000g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000