

## Fish cake

### *Ingrédients:*

345g de filet d'aiglefin  
3 tasses (750 ml) d'eau bouillante salée  
1 tasse (250 ml) de purée de pomme de terre  
1 tasse (250 ml) de chapelure  
1/4 tasse (60 ml) d'oignon finement haché  
1 oeuf légèrement battu  
2 c. à t. de jus de citron  
2 c. à t. de moutarde de Dijon  
Sel et poivre

1 recette de sauce tartare pour accompagner

### *Préparation:*

Dans une grande poêle, pocher deux filets d'aiglefin à la fois de chaque côté environ 2 minutes dans l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'il soit cuit. Retirer le poisson de la poêle et égoutter. Laisser tiédir et défaire en flocons. Réserver.

Dans un grand bol, mélanger les poissons, les pommes de terre, 1/4 tasse (60 ml) de chapelure, l'oignon, l'oeuf, la moutarde, le jus de citron. Saler et poivrer.

Façonner le mélange de poissons en 6 galettes. Les tremper dans le reste de la chapelure pour bien les enrober en pressant.

Dans une grande poêle antiadhésive, dorer les galettes dans l'huile environ 3 minutes de chaque côté.

Servir avec une salade verte et garnir de sauce tartare.

À table avec les soeurs Bellegarde <http://lessoeursbellegarde.blogspot.ca/>