

Croquettes d'avocat façon asiatique



8 portions

Ingrédients

1 avocat mûr taillé en cubes
1 c. à table d'huile d'olive
1 c. à thé de graines de sésame
1 c. à table de noix de cajou concassées
¼ de gousse d'ail râpée
1 c. à table de sauce teriyaki
1 pincée de poudre de chili
1 c. à thé de gingembre mariné
½ tasse de farine
2 œufs battus avec ¼ de tasse d'eau
½ tasse de chapelure
Quantité suffisante d'huile à friture
¼ de tasse de mayonnaise
1 c. à thé de sauce soya
1 c. à table de jus de lime
½ c. à thé de zestes de lime
¼ c. à thé de paprika fumé

Préparation

1. Préchauffer votre four à 300°F.
2. Mélanger dans un bol l'avocat avec l'huile, les graines de sésame, les noix, l'ail, le chili, le gingembre et la sauce teriyaki. Faire des boules avec le mélange et mettre au congélateur 30 minutes.
3. Après 30 minutes, rouler les boules d'avocat dans la

Astuce

Ces boules d'avocat peuvent être faites plusieurs jours à l'avance et conservés au congélateur.

Crédit

Laurent Godbout

Croquettes d'avocat façon asiatique

farine, puis dans les œufs battus et enfin dans la chapelure. Remettre au congélateur 30 minutes ou jusqu'au moment de servir.

4. Chauffer l'huile à 350°F et y faire frire les boules d'avocat pendant 3 minutes. Passer au four à 300°F 5 minutes. Assaisonner de sel et servir avec la mayonnaise.
5. Mayonnaise: mélanger ensemble tous les ingrédients et déposer dans un petit récipient de service.