



ALASKA A LA CARTE AG
CH-3615 Heimenschwand

tel. +41 (0)33 453 11 86
info@alaska-wildlachs.ch
www.alaska-wildlachs.ch

Préparation de croustillantes au saumon sauvage

Sortir les croustillantes au saumon sauvage du congélateur environ 30 minutes avant la préparation et laisser décongeler à température ambiante.

Chauffer l'huile pour friture dans une poêle à 170° C. Les croustillantes doivent pouvoir nager librement.

Faites-les ensuite frire dans de l'huile chaude pendant 2 à 3 minutes jusqu'à ce qu'elles aient une belle couleur dorée. Retirer les croustillantes finies de l'huile à l'aide d'une écumoire et sécher le reste du gras dans du papier ménage.

Servir immédiatement ou réchauffer au four à 70°C (air de circulation).

Tip

Une sauce tartare fraîche, par exemple, convient aux croustillantes au saumon sauvage.