

# metro



## Acras de mahi-mahi et mayonnaise aux câpres et citron

Évaluer cette recette ☆☆☆☆☆ 0 Vote

36 ENTRÉES | 0:15 PRÉPARATION | 0:15 CUISSON | 0:30 TEMPS TOTAL

### Ingrédients

Pâte à frire

**250 ml** Farine tout usage  
**(1 tasse)**

**3** Oeuf

**125 ml** Lait  
**(1/2 tasse)**

Au goût, sel et poivre

Garniture

**250 ml** Fumet de poisson  
**(1 tasse)**

**200 g** Filets de mahi-mahi  
**(7 oz)**

### Préparation

Pâte à frire

Dans un grand bol, mélanger tous les ingrédients de la pâte à frire et réserver.

Garniture

Dans une casserole, porter à ébullition le fumet et pocher les filets de mahi-mahi environ 10 minutes. Effilochez les filets à l'aide d'une fourchette puis réserver. Dans un grand bol, mélanger tous les ingrédients de la garniture, sauf l'huile pour la friture, puis ajouter la pâte à frire, le poisson effiloché et bien mélanger à nouveau.

Façonner de petites boules de pâte (15 ml - 1 c. à soupe)  
Réserver jusqu'à la cuisson.

Mayonnaise

Dans un bol, mélanger tous les ingrédients et réserver au réfrigérateur.

Cuisson : dans une friteuse ou une casserole, chauffer l'huile pour la friture.

Déposer les petites boules de pâte dans l'huile et laisser cuire 5 à 6 minutes, ou jusqu'à ce que les acras soient bien dorés et croustillants. Servir chaud accompagné de mayonnaise.

2 Oignons verts, hachés finement

---

1 Gousse d'ail, hachée finement

---

45 ml  
(3 c. à  
soupe) Persil, haché

---

Au goût, sel et poivre

---

Qté suff. huile pour la friture

---

Mayonnaise

---

250 ml  
(1 tasse) Mayonnaise

---

10 ml  
(2 c. à thé) Jus de citron

---

30 ml  
(2 c. à  
soupe) Câpres, hachées

---

Source : Académie Culinaire

---

## Accords bières et mets



### Saveur légère et rafraîchissante

Appréciée pour sa faculté à éteindre la soif.

Une bière au corps léger avec une faible amertume dont le goût sucré du malt est peu prononcé et la finale sèche.

---

## Mentions légales

**Metro Richelieu inc.**, ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.

---