

CREPINETTES DE SILURE AU BACON ET A L'OIGNON

- 800g de filet de silure
- 9 grandes tranches de bacon coupé en petits morceaux
- 1 gros oignon rouge pelé et haché
- 1 grand morceau de crépinette
- 3 brins de persil plat
- 1 cuil à café rase de cumin en poudre
- 2 pincées de cannelle
- 1 cuil à soupe de miel liquide
- 8 cl d'huile d'olive + un peu pour la plancha
- Sel et poivre

Dans une poêle, faites fondre l'oignon avec 3 cuil à soupe d'huile d'olive 6 à 8 minutes sur feu moyen. Ajoutez le miel, le cumin et la cannelle puis laissez légèrement caraméliser. Incorporez les petits morceaux de bacon et continuez la cuisson 3 à 4 minutes sur feu moyen en remuant. Laissez refroidir.

Hachez finement la chair du filet de silure au couteau. Lavez et hachez le persil.

Dans un saladier, mélangez le silure haché avec le persil. Ajoutez l'oignon et le bacon caramélisés ; salez et poivrez.

Taillez 12 carrés de crépine de 15x15 cm environ.

Avec la préparation, façonnez 12 boules. Déposez 1 boule au centre de chaque carré de crépine puis rabattez celle-ci-dessus en serrant. Aplatissez légèrement les crépinettes avec la paume de la main.

Préchauffez la plancha puis huilez-la légèrement.

Badigeonnez les crépinettes avec le rest d'huile d'olive à l'aide d'un pinceau. Faites-les cuire sur la plancha 6 à 8 minutes de chaque côté. Dégustez aussitôt avec du mesclun.