Hot-dogs d’églefin frit et sauce tartare

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

400 grammes de filets d’églefin
sel et poivre
1 tasse de farine
1 œuf
1 tasse de panko ou de chapelure
huile de friture
4 petits pains à hotdog
1⁄4 laitue iceberg (fijngesneden)

Pour la sauce tartare :

4 cuillères à soupe de mayonnaise fraîche
2 cornichons (émincés)
1 cuillère à soupe de câpres (émincés)
2 jeunes oignons (émincés)
1 bouquet ciboulette (ciselée)
1 bouquet d'aneth (ciselé)
1 bouquet de persil plat (ciselé)
1 cuillère à soupe de jus de citron

Méthode de préparation

1. **Coupez le poisson en quatre longs morceaux. Salez-les et poivrez-les généreusement. Passez-les successivement dans la farine, l’œuf battu et le panko. Laissez-les prendre au réfrigérateur.**

2. **Préparez la sauce tartare : mélangez la mayonnaise, les cornichons, les câpres, les jeunes oignons, la ciboulette, l’aneth, le persil plat et le jus de citron. Salez et poivrez.**

3. **Dorez le poisson pendant 3 minutes dans une huile à 180 °C. Égouttez-le sur du papier absorbant.**

4. **Ouvrez les petits pains à hot-dog et garnissez-les de laitue iceberg, de poisson et de sauce tartare.**