



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. Passezles 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.