

## *Fish en Panure de Tortilla et Tartare Maison*

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

### Ingrédients:

- FILET(S) DE CABILLAUD	2-3
- FARINE	2 c à soupe
- OEUF(S)	2
- CHIPS TORTILLAS (SALÉS)	200g
- HUILE D'OLIVE	
- BEURRE DE CUISSON	

### Pour la sauce tartare :

- JAUNE(S) D'OEUF(S)	2
- MOUTARDE	2 c à café
- CITRON(S)	2 c à café de jus
- HUILE D'OLIVE	300 ml
- CORNICHON(S)	4-5 petits
- ECHALOTE(S)	1
- CAPRES	2 c à café
- SEL	
- POIVRE	



### Recette:

- Confectionnez la sauce tartare maison comme indiqué à la recette DI-208. Conservez-la au frais.
- Coupez les filets de cabillaud en aiguillettes.
- Dans 3 assiettes creuses répartissez dans une, la farine, dans la seconde les 2 œufs battus et dans la 3<sup>ème</sup>, les chips tortillas préalablement concassés dans un sac plastique.
- Farinez les aiguillettes de poisson puis passez-les dans l'œuf battu et enfin dans la chapelure de tortillas.
- Faites chauffer une poêle avec du beurre de cuisson.
- Déposez délicatement les aiguillettes de poisson panées dans le beurre chaud. Ajoutez un peu d'huile d'olive. Salez et poivrez.
- Retournez-les délicatement jusqu'à ce qu'ils soient cuits et bien dorés.
- Servez les fish avec la sauce tartare maison.