

LANIÈRES DE POISSON EN CROÛTE DE SAFRAN

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 10 minutes

Ingrédients:

- LOTTE	150g
- FARINE	1 c à soupe
- SAFRAN	1 capsule
- PAPRIKA	2 c à café
- SEL	
- POIVRE	
- BEURRE DE CUISSON	

Recette:

- Coupez la lotte en petites lanières (pouvant aller dans une cuillère chinoise).
- Dans un sachet plastique, placez la farine, le safran, le paprika, sel et poivre. Mélangez.
- Ajoutez les lanières de poisson dans le sachet. Gonflez-le d'air et secouez énergiquement.
- Sortez les morceaux de poisson et faites-les dorés dans une poêle chaude beurrée.
- Servez dans des cuillères « type chinoise ».

Variante:

D'autres sortes de poisson peuvent également convenir pour cet amuse-bouche fin et frais.

