

Dos de Cabillaud Grillés

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

- | | |
|---------------------|-------------------------|
| - CABILLAUD | 800-900g (Dos ou Coeur) |
| - FARINE | 2 c à soupe |
| - CURRY | 1/2 c à café |
| - BEURRE DE CUISSON | |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Si nécessaire, décongelez complètement les pièces de poisson.
- Epongez-les soigneusement.
- Dans une assiette creuse, mélangez la farine avec le curry, sel et poivre.
- Faites chauffer du beurre de cuisson dans une poêle antiadhésive.
- En même temps, passez les morceaux de cabillaud dans le mélange à base de farine sur toutes les faces.
- Faites-les ensuite griller dans le beurre chaud.
- Retournez-les délicatement sur toutes les faces jusqu'à obtenir la bonne cuisson et une belle croûte colorée.

Remarque:

Accompagnez de pâtes ...

