

## *Filets de Poisson Panés Sauce Rémoulade*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 45 minutes**

### **Ingrédients:**

- Poisson Pané	4 filets
- Mayonnaise	120g
- Ketchup	2 c à soupe
- Ail en Poudre	½ c à café
- Paprika	½ c à café
- Aneth	1 c à café + un peu
- Moutarde	1 c à café
- Sauce Worcester	1 c à café
- Huile aux Piments	1 c à soupe
- Sel	
- Poivre	

### **Recette:**

- Préchauffez le four à 200°C.
- Dans un bol, mélangez la mayonnaise avec le ketchup, la moutarde, l'ail, le paprika, la sauce anglaise et l'aneth.
- Assaisonnez de poivre et d'huile piquante aux piments.
- Réservez au frais.
- Enfourez les filets de poisson saupoudrés d'aneth pendant 10 à 12 minutes.
- A la sortie du four, dressez les filets de poisson, salez et poivrez. Accompagnez-les de la sauce rémoulade dans de petites saucières individuelles.



### **Remarque:**

A partir de DI-525