

Poisson croustillant

Une manière simple et rapide de déguster une délicieuse panure croustillante et dorée.



Ingrédients

Nombre de portions :

 20 portions

- 300 g de Chapelure Prête à l'Emploi
- 20 filets de poissons blancs
- 300 g de beurre
- Ciboulette, coriandre, aneth

Produit utilisé dans la recette :



Étapes

- 1 Mélanger la Chapelure Prête à l'Emploi avec le beurre pommade et les herbes fraîches ciselées.
- 2 Etaler la préparation sur un demi-centimètre d'épaisseur entre deux papiers sulfurisés. Réserver au froid. Tailler des rectangles de préparation à la Chapelure Prête à l'Emploi de la taille des filets de poisson.
- 3 Poêler le poisson à l'unilatéral. Recouvrir d'un morceau de préparation à la Chapelure Prête à l'Emploi et finir la cuisson à la salamandre.
- 4 Servir avec une poêlée de légumes verts.