

BURGER FISH & CHIPS

2 personnes

20 minutes

Easy



Ingredients

- 2 Buns Briochés
- Panés de poisson (200 g de cabillaud frais, sel et poivre, 2 cuillères à soupe de moutarde, 50 g de farine, 2 œufs, 50 g de chapelure de pain, 15 cl de friture)
- 1 tomate
- Laitue iceberg
- 2 cuillères à soupe de mayonnaise
- Quelques câpres

Préparation

Préparation des panés de poisson :

Enlever les arêtes et la peau du poisson puis le couper en morceaux de 100 g et l'assaisonner de sel et de poivre.

Napper les morceaux de cabillaud de moutarde puis les passer successivement dans la farine, les œufs battus et la chapelure.

Faire chauffer l'huile de friture dans une grande poêle puis frire les morceaux de poisson à feu moyen pendant environ 2 minutes de chaque côté. Les réserver ensuite sur du papier absorbant.

Préparation du burger :

Émincer quelques câpres et, dans un bol, les mélanger à de la mayonnaise. Napper le socle du pain avec un peu de mayonnaise aux câpres.

Disposer quelques feuilles de salade, le poisson frit puis une rondelle de tomate. Refermer ensuite le burger et servir aussitôt.