



# Hot-dogs d'églefin frit et sauce tartare



**Temps de préparation**

< 30 min



**Difficulté**

Moyenne



## Ingrédients

400 grammes de filets d'églefin  
sel et poivre  
1 tasse de farine  
1 œuf  
1 tasse de panko ou de chapelure  
huile de friture  
4 petits pains à hotdog  
1/4 laitue iceberg (fijngesneden)

### **Pour la sauce tartare :**

4 cuillères à soupe de mayonnaise fraîche  
2 cornichons (émincés)  
1 cuillère à soupe de câpres (émincés)  
2 jeunes oignons (émincés)  
1 bouquet ciboulette (ciselée)  
1 bouquet d'aneth (ciselé)  
1 bouquet de persil plat (ciselé)  
1 cuillère à soupe de jus de citron

## Méthode de préparation

- 1.** Coupez le poisson en quatre longs morceaux. Salez-les et poivrez-les généreusement. Passez-les successivement dans la farine, l'œuf battu et le panko. Laissez-les prendre au réfrigérateur.
- 2.** Préparez la sauce tartare : mélangez la mayonnaise, les cornichons, les câpres, les jeunes oignons, la ciboulette, l'aneth, le persil plat et le jus de citron. Salez et poivrez.



- 3.** Dorez le poisson pendant 3 minutes dans une huile à 180 °C. Égouttez-le sur du papier absorbant.
- 4.** Ouvrez les petits pains à hot-dog et garnissez-les de laitue iceberg, de poisson et de sauce tartare.