

BRIOCH'BURGER FISH & CHIPS

2 personnes 20 minutes facile

Ingrédients

- 2 Brioch'Burger La Fournée Dorée
- 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 :

- 1- Enlever les arêtes et la peau du poisson puis le couper en morceaux de 100 g et l'assaisonner de sel et de poivre.
- 2- Napper les morceaux de cabillaud de moutarde puis les passer successivement dans la farine, les œufs battus et la chapelure.
- 3- 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 Brioch'Burger :

- 1- 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.
 - 2- Disposer quelques feuilles de salade, le poisson frit puis une rondelle de tomate. Refermer ensuite le burger et servir aussitôt.
-

