

BRIOCH'FEUILLETÉS CABILLAUD

2 personnes 30 minutes facile

Ingrédients

- 2 Brioch'Feilletés La Fournée Dorée
- 1 oignon
- 1 noisette de beurre
- 2 filets de Cabillaud
- Farine
- Cornflakes
- 1 œuf
- 2 tranches de cheddar
- Salade
- 1 Tomate
- Sauce tartare
- ½ citron

Préparation

- 1- Préchauffer le four à 180°C.
- 2- Émincer l'oignon et le faire frire quelques minutes dans une noisette de beurre à la poêle.
- 3- Paner le cabillaud avec la farine, l'œuf battu et enfin avec les cornflakes préalablement émiettés. Faire cuire quelques minutes de chaque côté dans une poêle antiadhésive.
- 4- Dans un plat allant au four, mettre les Brioch'Feilletés ouverts avec, sur chaque chapeau retourné, une tranche de cheddar. Laisser fondre quelques minutes en surveillant.
- 5- À la sortie du four, tartiner la partie inférieure des pains chauds avec la sauce tartare. Garnir avec dans l'ordre : salade, tomate, les pavés de cabillaud panés, et enfin, quelques oignons frits.
- 6- Asperger d'un peu de jus de citron et refermer avec les chapeaux au cheddar.

