



CORDON BLEU DE POISSON

Pour 4 personnes

- 8 Filets de poisson (plie, limande) d'env. 75 gr
- 125 gr Cantadou au raifort
- 50 gr Amandes affilées
- 30 gr Beurre
- 2 Blancs d'œufs
- Chips nature, sel, poivre du moulin

Recette :

1. Saler et poivrer les filets des deux côtés et les enduire de cantadou. Répartir un peu de pommes chips sur un des filets, poser l'autre dessus et les fixer ensemble avec un cure dents.
2. Battre légèrement les blancs d'œufs, et les mettre dans une grande assiette. Mettre les amandes dans une autre grande assiette. Passer le poisson dans le blanc d'œuf, puis dans les amandes. Bien appliquer.
3. Déposer les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, arroser avec le beurre. Cuire au four préalablement chauffé à 200 degrés pendant 15 à 20 minutes.

Mai 2007, Guy Nicolet - Ernest Scherler – Bernard Taeschler