

Beignets d'aiglefin, sauce à la moutarde

Pour 4 personnes.

750 g de queue d'aiglefin (ou de cabillaud).

Marinade: quelques rondelles d'oignon, 1 feuille de laurier, sel, poivre, 2 c d'huile, le jus de 1 citron (ou un peu de vinaigre).

Pâte à frire : 125 g de farine, 1/4 de l de lait, 1 œuf (le blanc battu en neige), 1 c à soupe d'huile, sel.

Sauce : 30 g de beurre, 30 g de farine, 1/2 l de lait, 1 c à café de moutarde, sel, poivre.

Lever les filets du poisson, les débarrasser des peaux et arêtes et les mettre mariner pendant 2 heures, en les retournant fréquemment.

Les égoutter soigneusement et les tremper dans la pâte à frire. Jeter dans la friture bouillante (ou faire cuire à la poêle, dans de la margarine).

Servir avec des pommes de terre persillées et la sauce moutarde.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.