Fish and chips

Ingrédients (pour 4 personnes)
- 8 filets de sole
- 3 œufs
- 10 cl de lait
- 200 g de farine
- 250 g de chapelure de pain fine

Sauce tartare :
- 1 jaune d'œuf dur
- 30 cl d'huile d'olive
- 2 c. à c. de câpres au sel
- 2 cornichons au vinaigre
- 2 oignons nouveaux
- 1/4 de botte de persil plat
- 1/4 de botte de cerfeuil
- 1/4 de botte de ciboulette
- 5 feuilles d'estragon
- 1 c. à c. de moutarde de Dijon
- Sel fin

- Préparez d'abord une sauce tartare en mélangeant la mayonnaise, les câpres, les cornichons, des oignons fanes, la ciboulette, le persil, un peu de moutarde, le vinaigre des câpres, et les œufs durs.
- Levez les filets de sole. Salez et poivrez, passez-les dans un blanc d'œuf, singez-les et passez-les dans la panure.
- Faites frire les câpres à 150°-160°, réservez-les puis faites cuire les filets de sole dans un bain à 180°.
- Une fois bien dorés, dressez-les avec quelques câpres fris, de la sauce tartare, et des zestes de citron.

Max & VÉNUS