

POISSON CROUSTILLANT

sauce tartare iodée
aux végétaux marins
de notre littoral

 4 personnes



INGRÉDIENTS



POISSON CROUSTILLANT

- 8 Croustibats (bâtonnets de poisson panés)
- 1 citron coupé en quartiers

SAUCE TARTARE IODÉE

- 120 g de mayonnaise
- 20 g de passe-pierre au vinaigre, hachée
- 10 g de feuilles d'aster maritime crues, finement émincées
- 1 cuillère à soupe d'échalote ciselée
- 1 cuillère à café de jus de citron
- Poivre du moulin

DÉCORATION

- Quelques feuilles de salade
- Rondelles d'oignon rouge cru
- Lamelles d'œuf dur
- Lamelles de carotte

1

Cuire les Croustibat au four, à l'Air Fryer ou à la friteuse selon les indications du fabricant, jusqu'à obtention d'une belle coloration dorée et croustillante.

2

Préparer la sauce tartare iodée en mélangeant la mayonnaise, la passe-pierre hachée, l'aster maritime émincé, l'échalote ciselée et le jus de citron.

3

Assaisonner avec quelques tours de moulin à poivre et réserver au frais jusqu'au service.

4

Dresser les Croustibat bien chauds dans l'assiette. Ajouter un quartier de citron et une quenelle de sauce tartare iodée.

5

Décorer avec les feuilles de salade, les rondelles d'oignon rouge, les lamelles d'œuf dur et les lamelles de carotte selon l'inspiration du moment.



DÉCOUVREZ
D'AUTRES RECETTES

www.boulogne-lamerendirect.fr

*Ici, la mer
 nous inspire*

