

Filet De Merlu Meunière



Nombre de personnes : 2

Ingrédients

4 Filets de merlu de 100 gr environ - 3 Cuill à soupe de farine - 60 gr de Beurre - 2 Cuill à soupe d'huile d'olive - Un citron - 2 Pommes de terre - Gros sel - Une cas de persil ciselé - Une pincée de curry en poudre - Sel - Poivre

Préparation

Épluchez les pommes de terre. Faites-les cuire à l'eau salée.

Mette dans une poêle sur feu vif l'huile.

Dans une assiette mettre la farine, sel, curry.

Passez-y les filets de merlu des deux côtés. Secouez-les pour enlever l'excédent de farine.

Les saisir et cuire des deux côtés. Ajoutez le beurre et parsemez de poivre moulu.

Dressez dans un plat de service, les filets de merlu, autour les demi citron, les pommes de terre, parsemez de persil.

Arrosez de beure de cuisson.