BURGER FEUILLETÉ AU CABILLAUD

2 personnes30 minutesEasy

Ingredients

- 2 Buns Feuilletés
- 1 oignon
- 1 noisette de beurre
- 2 filets de Cabillaud
- Farine
- Cornflakes
- 1 œuf
- 2 tranches de cheddar
- Salade
- 1 Tomate
- Sauce tartare
- ½ citron

Preparation

Préchauffer le four à 180°C.

Émincer l'oignon et le faire frire quelques minutes dans une noisette de beurre à la poêle.

Paner le cabillaud avec la farine, l'œuf battu et enfin avec les cornflakes préalablement émiettés. Faire cuire quelques minutes de chaque côté dans une poêle antiadhésive.

Dans un plat allant au four, mettre les Buns Feuilletés ouverts avec, sur chaque chapeau retourné, une tranche de cheddar. Laisser fondre quelques minutes en surveillant.

À la sortie du four, tartiner la partie inférieure des pains chauds avec la sauce tartare. Garnir avec dans l'ordre : salade, tomate, les pavés de cabillaud panés, et enfin, quelques oignons frits.

Asperger d'un peu de jus de citron et refermer avec les chapeaux au cheddar.