Filet de merlu à la meunière

Recette pour : 2 personnes

Ingrédients

- 4 Filets de merlu de 100 g environ
- Farine
- Beurre
- 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

1. Épluchez les pommes de terre. Faites-les cuire à l'anglaise (à l'eau salée).
2. Coupez le citron en dent de loup.
3. Mettre une poêle à poisson sur feu vif avec 2 cas d'huile d'olive. Dans une assiette mettre 3 cas de farine, sel, curry.
4. Passez-y les filets de merlu des deux côtés. Secouez-les pour enlever l'excédent de farine. Faites les saisir et cuire des deux côtés. Ajoutez 60 gr de beurre et parsemez de poivre moulu.
5. Dressez dans un plat de service, les filets de merlu, autour les demi citron, les pommes de terre, parsemez de persil. Arrosez de beurre de cuisson.
6. Servir

