

## Filets de merlan maître d'hôtel

Filets de merlan (ou de sole, ou de plie), farine, œuf, chapelure, citron, beurre, persil.

Lever les filets, les passer successivement dans farine, œuf battu et chapelure.

Rouler les filets et fixer avec un bâtonnet puis laisser durcir la panure.

Faire cuire dans la friture bien chaude, égoutter et servir avec des quartiers de citron et du beurre maître d'hôtel (beurre malaxé avec jus de citron et persil haché).

Accompagner de pommes frites.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.