

## Rougets frits sauce tartare

Préparation: 20 minutes, cuisson: 10 minutes.

Pour 4 personnes.

4 rougets; 1 bouquet de persil; 2 citrons; 80 g de farine; 1/4 de litre de lait; sel.

Pour la sauce tartare: 1 œuf; 1 c à café de moutarde; 1 c à café de vinaigre; 1/4 de litre d'huile; 3 cornichons; 1 oignon; 1 c à soupe de câpres; 1 bouquet de fines herbes (estragon, ciboulette, cerfeuil; sel et poivre.

Friture.

Préparer la sauce tartare; éplucher l'oignon; laver les fines herbes, puis les hacher finement ainsi que les câpres, l'oignon et les cornichons; mettre l'ensemble de côté; casser l'œuf en séparant le blanc du jaune; mettre le jaune dans un bol; ajouter une pincée de sel, une pincée de poivre, 1 c à café de moutarde; mélanger à l'aide d'un fouet et incorporer en même temps l'huile en un petit filet.

Ajouter un filet de vinaigre ainsi que les fines herbes, les cornichons et les câpres hachés, puis verser la sauce tartare dans une saucière et la mettre de côté au frais.

Faire chauffer la friture.

Ecailler et vider les rougets, puis leur faire deux légères incisions de chaque côté; tremper les rougets dans le lait, les égoutter et les rouler dans la farine; les plonger dans l'huile de friture bien chaude et les laisser cuire 7 à 8 minutes.

Enlever les queues des branches de persil; laver soigneusement les bouquets et les éponger; découper les citrons en dents de loup.

Faire chauffer un plat de service et le recouvrir d'une serviette blanche.

Quand les rougets sont cuits, les sortir de la friture; les laisser s'égoutter, puis les saler; pendant ce temps, jeter le persil dans la friture; le laisser frire un court instant, puis l'égoutter.

Dresser les rougets sur le plat de service; les entourer de persil frit et des demi-citrons en dents de loup; servir bien chaud et présenter en même temps la saucière de sauce tartare.



Clic sur l'image pour l'agrandir

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.