

Escalopes de thon aux pâtes fraîches

Ingrédients pour 6 personnes

4 tranche thon (1 cm épaisseur environ)
1 oeuf
1/2 verre de lait
2 c. à soupe d'huile
2 citrons
persil
sel, poivre

Dans une assiette creuse, battez ensemble le lait et l'oeuf. Salez et poivrez. Dans une seconde assiette, mettez la farine. Passez chaque tranche de poisson d'abord dans le mélange oeuf-lait, puis dans la farine.

Faites chauffer l'huile sur feu vif, dans une poêle. Mettez-y les tranches de poisson à dorer pendant 7 à 8 minutes en les retournant à mi-cuisson. Salez et poivrez.

Pendant ce temps, faites bouillir de l'eau salée dans un faitout, puis plongez-y les pâtes fraîches pendant 3 minutes.

Coupez les citrons en rondelles, hachez le persil.

Servez bien chaud avec les rondelles de citron, parsemez de persil. Accompagnez avec les pâtes égouttées, légèrement beurrées puis mises dans un plat chaud (car attention, les pâtes refroidissent très vite).

Préparation: 5 mn Cuisson: 8 mn

Classification: poisson (plat), facile (difficulté), 2/3
(toques)

Origine: Bien cuisiner de Marie-Claude Bisson

Date: 16.08.2006

Enregistré par: démo