

Hamburger de la Mer

Un fish fait maison



Ingédients :

- 4 Pains pour burger

- 4 Pavés de cabillaud
- 2 Tomates
- [Mayonnaise](#)
- 1 laitue iceberg
- Mayonnaise
- Câpres ou cornichons ou les deux
- Moutarde
- Chapelure
- Frites car un burger sans frite...

Ustensiles:

- Poêle

Préparation:

- Réaliser votre mayonnaise
- Emincer quelques câpres ou cornichons
- Les mélanger à la mayonnaise
- Emincer la salade, couper les tomates en rondelles
- Tailler le poisson à la dimension du pain
- Napper le cabillaud de moutarde puis le passer dans la chapelure
- Frire le poisson dans l'huile chaude
- Enduire le socle et le chapeau du pain de la mayonnaise aux condiments
- Disposer les rondelles de tomates sur le socle puis le poisson et la salade
- Couvrir du chapeau
- Servir avec des frites

Bon appétit !