



### Mini hot-dogs de bar, moutarde et citron vert

*Une recette de Merouan Bounekraf pour l'Atelier Poisson*

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 5 minutes

Recette pour 4 personnes

#### **Ingrédients**

- 250 g de bar d'Aquaculture
- 4 tranches de pain de mie blanc
- 4 cuillères à café de moutarde
- 1 jaune d'œuf
- 1 citron vert
- 50 g de beurre
- 1 botte de ciboulette
- Sel
- Piment d'Espelette

1. Aplatir les tranches de pain de mie le plus finement possible au rouleau à pâtisserie. Les badigeonner de moutarde mélangée à un jaune d'œuf et y déposer quelques zestes de citron vert.
2. Mettre sur chaque tranche, une goujonnette de bar préalablement cuit. Assaisonner avec la ciboulette ciselée, le sel et le piment d'Espelette. Rouler l'ensemble.
3. Faire dorer à la plancha avec du beurre clarifié, environ 5 minutes en tournant régulièrement.

## **Montage**

Il est possible de couper le roulé en quatre pour en faire de petites bouchées.

© Atelier Poisson