

Perchaude du Québec dans la farine et le beurre

- La recette facile de perchaude du Québec dans la farine et le beurre!



Ingrédients :

- Filets de perchaude fraîchement pêchés
- 1 tasse de farine
- 1 œuf
- Beurre salé
- Sel et poivre

Préparation :

1. Dans un petit bol, battre l'œuf.
2. Trempez le filet de perchaude dans l'œuf, puis enfariné correctement des deux côtés.
3. Dans une casserole, faites fondre le beurre salé à feu vif.
4. Abaissez la température du rond à feu moyen.
5. Faites rôtir les filets de perchaude des deux côtés.
6. Servir avec des patates, de la salade, une sauce tartare ainsi que des quartiers de citron

Bon appétit!

Je vous propose aujourd'hui une autre bonne recette pour les amateurs de pêche sur la glace. La perchaude préparée dans la farine et le beurre salé c'est vraiment trop bon!

“

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)