Galettes de poisson au Picandou

Informations

Personnes : **4**
Préparation : **30 min.**
Cuisson : **30 min.**

Ingrédients

- Picandou
- Filet de poisson au choix
- Oeufs
- Piment de cayenne
- Persil
- Flocons d’avoine
- Farine
- Baguette
- Huile d’Olive
- Huile de colza
- Fromage blanc

Étapes de la préparation

FROMI

1. Coupez le filet de poisson en petits cubes
2. Mélangez-le avec le Picandou, un peu de piment de Cayenne, des flocons d’avoine et du persil haché.
3. Ajoutez un peu d’œuf, mais pas trop pour que la consistance ne soit pas trop molle.
4. Formez de petites boules et saupoudrez-les de farine.
5. Faites-les frire dans l’huile de colza chaude jusqu’à ce qu’ils soient dorés.
6. Coupez la baguette en tranches et faites-la frire jusqu’à ce qu’elle soit jaune d’or.
7. Servir avec du fromage blanc aux herbes.