



Ingrédients :

- Petits **filets de limande**
- Chapelure de flocon de maïs
- **Crème ciboulette** : crème légère, fromage blanc, échalote, ciboulette, filet de vinaigre de vin blanc, sel et poivre du moulin.

Les Croustillants de limande

Poids total 370g

4
PERSONNES

AU
FOUR



Ces bouchées de poisson sont à grignoter lors d'apéritifs, parfait à manger avec les doigts, ou même comme plat principal accompagné de sauces, de salades ou d'autres accompagnements.

Vous pouvez proposer une sauce-maison supplémentaire : au fromage ou bien à la tomate selon les envies

Pensez à la feuille de cuisson avant d'enfourner !