

Goujonnettes de carpe

Pour 4 personnes

Préparation : 10 min

Cuisson : 10 min

4 filets de carpe • farine • 1 citron • 1 coulis de tomate

Coupez les filets en lanières de 1 cm de large. Farinez-les et plongez-les dans un bain de friture jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Égouttez. Assaisonnez et servez avec un quartier de citron ou un coulis de tomates bien relevé.

Source : Adapra