

Filet de doré aux chips BBQ

- Une recette québécoise de filet doré aux chips BBQ!



Ingrédients :

- 5 filets de doré de taille moyenne
- 1 œuf
- 1/2 sac de chips BBQ
- Beurre
- Sel, et poivre

Préparation :

1. Émiettez les chips BBQ.
2. Battre l'œuf.
3. Passez les filets de doré dans l'œuf battu puis enroulez-les dans les miettes de chips BBQ.
4. Faire frire dans une casserole avec un peu de beurre, du sel et du poivre.

Bon appétit les pêcheurs.

“ *Préparez vous des filets de doré québécois préparé avec les moyens du bord, mais tellement délicieux.*

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

