

# FINGERS DE POISSON EPICE

Temps de préparation: 25 minutes

Cuisson: 3 minutes + 10 minutes

## Ingrédients pour 4 personnes:

- 4 beaux pavés de cabillaud (sans arête)
- 4 ou 5 feuilles de brick
- 1 petit verre de lait entier en poudre
- 2 cuil. à café de saté (magasin asiatique)
- Graines de sésame
- 40 g de beurre

## Sauce:

- 1 yaourt nature
- 40 g de tomates séchées à l'huile (égouttées) ou 1 citron vert
- Sel
- Poivre



## Recette:

1) Verser le lait en poudre dans une poêle antiadhésive et faire caraméliser à feu doux en surveillant et mélangeant en permanence. Le lait est torréfié lorsqu'il a une couleur caramélisée. Eteindre le feu, ajouter le saté et bien mélanger.

2) Couper le poisson en bâtonnets égaux (8 cm de long sur 2 ou 3 cm de large) et les rouler dans le mélange lait en poudre/saté.

3) Couper des bandelettes de feuilles de brick de 2 ou 3 cm de large et les enrouler autour des bâtonnets de poisson. Déposer les bâtonnets sur une plaque à pâtisserie antiadhésive.

4) Badigeonner de beurre fondu les bâtonnets de chaque côté avec un pinceau.

5) Saupoudrer de graines de sésame et enfourner pendant 10 minutes à 210°C (four préchauffé).

6) Piquer chaque finger avec un pique en bambou et servir chaud avec une sauce yaourt/citron ou yaourt/tomates séchées mixées (assaisonnée poivre/sel).