

DONG TAE JEON

GALETTES DE MERLAN FRIT



INGRÉDIENTS

- 400 g de merlan
- 2 oeufs
- 50 g de farine
- Ciboule
- Ail haché
- Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Couper le merlan en morceaux de 4-5 cm. Saler et poivrer.
2. Fouetter les oeufs dans un bol. Ajouter l'ail haché et un peu de sel.
3. Recouvrir les morceaux de merlan de **farine** puis trempez-les dans les oeufs.
4. Faire **frire les morceaux** dans une poêle huilée, à feu moyen. *Ne pas trop toucher le poisson sinon ce sera une véritable bouillie. Il faut juste le retourner une seule fois pour cuire les deux côtés.* Ajouter la ciboule pour la décoration. Les galettes se mangent avec de la sauce soja ou du ketchup pour les enfants !