

# Goujonettes de marlin

## sauce tartare



### Élaboration de la recette

1) Façonner les goujonettes : Détailler dans le filet de marlin des lanières de 2cm de côté et 6 à 8 cm de longueur.

Saler et poivrer. Les passer dans la farine en les tapotant doucement pour enlever l'excédent de farine. Mélanger les oeufs battus, l'huile et deux cuillères d'eau froide et y tremper les goujonettes, les égoutter légèrement et les rouler dans la mie de pain mixée. Réserver au frais.

2) Cuire les goujonettes : Faire chauffer l'huile de friture et plonger les goujonettes dans une friture à 180°. Laisser frire 6 à 7 minutes (les goujonettes doivent être dorées et sèches). Les égoutter sur un papier absorbant et saler.

3) Confectionner la sauce tartare : Réunir dans le saladier les jaunes d'oeufs, le sel, le poivre et la moutarde. Puis incorporer progressivement l'huile avec un fouet. Vous devez obtenir un mélange homogène, onctueux et légèrement résistant. Hacher finement et séparément les cornichons, les câpres, le persil et ciseler les oignons verts. Puis ajouter le tout dans la mayonnaise.

4) Dressage : Disposer en buisson les goujonettes de marlin, garnir de persil frit en branche et de citrons historiés.  
Accompagner de sauce tartare à côté.

Cette préparation peut-être servie à l'apéritif ou comme entrée.

**FACILE**

**TEMPS DE PREPARATION**

1 h

**TEMPS DE CUISSON**

10 mn

**INGREDIENTS POUR 8 PERS**

- 1,5 kg de marlin  
en filet

Pour paner

- 150g de farine  
- 4 oeufs  
- 15cl d'huile  
- 400g de mie de pain

Bain de friture

- 1l d'huile

Sauce tartare

- 2 jaunes d'oeufs  
- 20g de moutarde  
- 300cl d'huile  
- 30g de câpres  
- 30g de cornichons  
- 30g d'oignons verts  
- 15g de persil haché

**MATERIEL**

- 3 petites plaques pour paner  
- 1 friteuse  
- 1 saladier pour la mayonnaise  
- 1 fouet

**LA NOTE DU TROUBADOUR**

Les filets de poisson taillés de cette manière peuvent ressembler à des goujons, d'où l'appellation de "goujonettes".