

Tacos de rougets barbet

4 personnes

 30min

 7min



INGREDIENTS

- ✓ 500g de rougets barbet
- ✓ 1 œuf
- ✓ 1 c. à soupe de moutarde
- ✓ Jus de citron
- ✓ 25 cl d'huile de tournesol
- ✓ 1 c. à café de tabasco
- ✓ 1 pincée de piment concassé
- ✓ 1 filet d'huile d'olive
- ✓ ¼ chou chinois
- ✓ 1 citron vert
- ✓ Sel, poivre
- ✓ 4 Tortillas

PREPARATION

- 1.** Dans un cul-de-poule, préparer la mayonnaise. Déposer le jaune d'œuf dans un saladier. Ajouter la moutarde, le jus de citron, saler, poivrer. Commencer à fouetter le tout au batteur électrique, puis verser l'huile de tournesol en un très fin filet, petit à petit, jusqu'à l'obtention d'une mayonnaise bien ferme. Ajouter le Tabasco et les piments forts concassés.
- 2.** Faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle, puis y déposer les filets côté peau et les faire cuire 3 minutes à l'unilatérale. Laisser tiédir. Pendant ce temps, hacher le chou très finement et couper le citron vert en quatre.
- 3.** Garnir les tortillas de mayonnaise épicée, de chou haché et de rouget. Ajouter oignons, cornichons en condiments.