

FILET DE DORÉ EN CROÛTE **CRU DU CLOCHER**

PORTIONS: 4

INGREDIENTS

2	Tranches de pain frais, hachées au robot
30ml	2c. à soupe noix ou pacanes hachées finement
15ml	1c. à soupe amandes effilées finement
30ml	2c. à soupe persil haché finement
30ml	2c. à soupe ciboulette hachée
	1/4 Poivron rouge, en dés très fins
30ml	2c. à soupe poudre de cari
80g	1 tasse <i>Le Cru du Clocher</i> , rapé
4	Filets de doré
65ml	1/4 de tasse de farine
2	Oeufs battus
30ml	2c. à soupe de beurre
30ml	2c. à soupe d'huile
2	citrons coupés en deux

Préparer une panure avec le pain haché, les noix et les amandes, le persil, la ciboulette, le poivron rouge, la poudre de cari ainsi que le *Cru du Clocher*. Vérifier l'assaisonnement.

Passer les filets de doré dans la farine, les œufs battus puis dans la panure. Cuire dans un poêlon au beurre et à l'huile environ 2 minutes de chaque côté. Servir avec un demi citron.

Pour 4 personnes

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 5 minutes