



Les plats principaux

Petit pain aux fishsticks avec LA super sauce tartare

Pour 4 personnes.

Ingrédients

16 fishsticks
8 tranches de pain
100 grammes de salade iceberg
2 cuillères à soupe de câpres
1 oignon rouge

Pour la sauce tartare

6 cuillères à soupe de mayonnaise
2 œufs (cuits durs, écrasés)
2 cuillères à soupe de fromage à la crème
1 cuillère à soupe de câpre (hachés)
1 cuillère à soupe cornichons (hachés)
1 jeune oignon (ciselé)
1 cuillère à soupe de persil (haché)
poivre
sel

Celui qui pense que les fishsticks ne peuvent être servis que pour un repas rapide avec des frites se trompe. Dans cette recette nous réalisons un délicieux sandwich de fishsticks avec de la sauce tartare faite 'maison', de la salade iceberg, des câpres et du pain tout frais ! Ou allez-y à fond et faites [des fishsticks 'maison'](#), mmm!

Méthode de préparation

Mélangez tous les ingrédients pour la tartare puis salez et poivrez. Réservez au frais.

Préchauffez le four à 220°C. Déposez les fishsticks sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et enfournez pendant 15 minutes. Retournez-les après 10 minutes.

Nettoyez la salade iceberg et coupez l'oignon en anneaux.

Tartinez la moitié des tranches de pain avec la tartare. Disposez dessus la salade iceberg, l'oignon rouge, les fishsticks et les câpres.

Fermez le sandwich avec les tranches de pain restantes.

Conseil:

De la sauce tartare en trop ? Celle-ci reste encore bonne au frigo une petite semaine.

