

<http://www.cpalb.fr/anguille-a-la-tartare>



Date de mise en ligne : samedi 25 mai 2013

Copyright © Club de plongée d'Aix les Bains, lac du Bourget - Tous droits réservés

Anguille à la tartare

Faites revenir dans du beurre une carotte, un oignon, coupés en tranches ; mouillez avec du vin blanc, ajoutez sel, poivre et persil. Cette sauce étant cuite passez-la au tamis ; remettez sur le feu et faites cuire l'anguille en la mettant en rond. Lorsqu'elle est à moitié cuite, on la retire, on la passe à l'oeuf battu et on achève de la cuire sur le gril. On lie la sauce et on sert l'anguille dessus.