

Le Fish and Chips



Ingrédients

- 400 g de filet de cabillaud
- 1 kg pommes de terre
- huile de friture
- 100 g de farine

Pour la pâte à frire :

- 150 g de farine
- un demi-verre de bière
- 2 œufs
- 10 cl de lait
- 30 g de sucre
- sel, poivre



Préparation

D'abord, préparez la pâte à frire en mettant la farine dans un cul de poule. Incorporez-y le sucre et remuez l'appareil avec un fouet. Rajoutez ensuite les jaunes d'œufs et le lait, mélangez bien puis versez progressivement la bière. Homogénéisez le tout, avant de battre les œufs en neige et les y intégrer soigneusement avec une spatule.

Lavez, pelez et découpez les pommes de terre en forme allongée pour en faire des frites et trempez-les dans de l'huile ayant une température de 140°C pour qu'ils blanchissent sans être cuits. Essorez-les ensuite.

Coupez le cabillaud en lanières et parsemez-le de sel et de poivre sur chaque côté. Farinez le poisson, plongez-le dans la pâte à frire avant de le faire cuire dans la friteuse jusqu'à ce qu'il ait une belle coloration dorée. Ensuite, retirez et posez sur un papier absorbant.

Remettez ensuite les pommes de terre précuites dans l'huile et laissez cuire jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes. Servez bien chaud avec une sauce tartare.

Astuces de chef



• Dans les pubs, les anglais servent cette recette de poisson frit avec une purée de petits pois, appelée « mushy peas »...
Un délice et un incontournable !

Les connaisseurs verseront aussi un filet de vinaigre sur les frites et le poisson. Mais vous pouvez également accompagner ce plat avec du ketchup ou une bonne sauce tartare maison... ˆ