



Crédit photo et recette : www.cuisineaz.com/

Fish and chips



Fish and chips

6 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 15 min

-
- | | |
|---------------------------------|-------------------------------|
| • Filet(s) de cabillaud : 900 g | • Œuf(s) : 3 |
| • Pomme(s) de terre : 1.5 kg | • Bière blonde : 6 c. à soupe |
| • Farine de blé : 270 g | • Lait demi-écrémé : 9 c.-à-s |
-

1 Dans un saladier, versez 150 g de farine de blé en fontaine. Ajoutez une pincée de sel et de poivre, versez la bière blonde et un jaune d'œuf. Mélangez à l'aide d'une cuillère en bois puis délayez peu à peu avec le lait et l'eau. Utilisez un fouet afin d'éviter la formation de grumeaux et obtenir une pâte bien lisse et assez liquide. Couvrez d'un film alimentaire et laissez reposer pendant 30 min au réfrigérateur.

2 Pendant ce temps, pelez et lavez les pommes de terre. Coupez-les en frites épaisses. Séchez-les à l'aide d'un linge propre. Précuisez-les quelques minutes dans la friteuse à 150°C.

3 Battez les blancs d'œuf en neige ferme puis incorporez-les délicatement à la pâte, à l'aide d'une maryse (spatule souple). Soulevez bien la préparation pour ne pas casser les blancs en neige.

4 Rincez les filets de cabillaud à l'eau claire puis séchez-les avec du papier absorbant. Versez le reste de la farine dans une assiette ou un plat creux. Retournez-y les filets de poisson afin de les couvrir uniformément de farine. Trempez-les ensuite dans la pâte en veillant bien à ce qu'ils soient complètement recouverts.

5 Dans une grande poêle ou une friteuse, faites chauffer l'huile de friture à plus de 160°C. Plongez-y les filets de cabillaud enrobés de pâte pendant 5 minutes. Une fois bien dorés, déposez-les sur du papier absorbant afin d'éliminer l'excédent d'huile.

6 Terminez la cuisson des frites en les plongeant quelques minutes dans la friteuse à 180°C, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.