

FISH & CHIPS

- 150 gr. de farine
- 10 gr. de sucre en poudre
- 2 jaunes d'œufs et 2 blancs à part
- 100 ml. de lait
- ½ verre de bière (1/2 bière de 340 ml. finalement)
- Un peu de farine dans une assiette
- Huile à friture

Couper les filets de poisson (morue ou celui de votre choix) en lanières de 5 cm. de large. Saler et poivrer les filets de chaque côté

Monter les blancs en neige dans un bol

Dans un grand bol, mettre la farine (150gr.) , le sucre et le sel et mélanger.

Ajouter les jaunes d'œufs, le lait et mélanger. Ajouter la bière et mélanger.

Finalement ajouter les blancs d'œufs en neige et introduire au mélange, mélanger délicatement

Préchauffer l'huile dans une poêle.

Enfariner les morceaux de poisson et bien enrober du mélange. Frire de chaque côté pour une belle couleur dorée.

Faire égoutter sur une serviette pour enlever l'excédent d'huile et servir avec des frites et une sauce tartare

SAUCE TARTARE

- 60 ml de cornichons hachés finement (ou 60 ml. d'une bonne relish)
- 60 ml de câpres hachées finement
- 60 ml d'échalotes françaises hachées finement
- 60 ml de persil haché finement
- 15 ml de jus de citron
- 15 ml de moutarde de Dijon
- 250 ml de mayonnaise
- Sel et poivre du moulin

Dans un bol, mélanger tous les ingrédients et assaisonner.