



Fish and chips

Recette de V-ZUG SA



Préparation	30 min
Temps de cuisson	30 min
Portions	4

Fish

1 l d'huile d'arachide, ou d'huile à frire

700 g de filet de cabillaud

2 cc de sel

2 cc de poivre

Farine, pour paner

Verser l'huile dans le wok, régler le niveau 8 et faire chauffer.

Couper le filet de cabillaud en diagonale, en quatre morceaux égaux. Mélanger le sel et le poivre et frotter le poisson avec le mélange de tous les côtés. Passer le poisson dans la farine.

275 g de farine

3 cc de poudre à lever

300 ml de bière, fraîche

Mélanger la farine et la poudre à lever, ajouter la bière et bien mélanger. Tremper le poisson dans la pâte et le faire frire dans le wok jusqu'à ce qu'il soit doré. Egoutter.

Chips

350 g de frites

Les frites peuvent être cuites dans la même huile que le poisson, selon les instructions figurant sur l'emballage.

Conseils

Servir avec de la purée de petits pois et de la sauce tartare en accompagnement.

Accessoires

Wok





Informations complémentaires

Créée le

11.12.2019

