



LONDRES

FISH AND CHIPS

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 6 pommes de terre, coupées en 8 quartiers chacune
- 375 ml de farine tout usage non blanchie
- 30 ml de féculle de maïs
- 2,5 ml de poudre à pâte
- 250 ml de bière blonde
- 675 g de filets d'aiglefin, coupés en deux sur la longueur au besoin (ou morue ou turbot)
- Sel et poivre
- Huile pour la friture

Préparation:

Préchauffer l'huile de la friteuse à 170° C. Déposer une grille sur une plaque. Préchauffer le four à 100° C. Plonger les pommes de terre dans de l'eau tiède pour enlever l'amidon. Les égoutter et les sécher. Frire ensuite 8 min. ou jusqu'à légère coloration. Egoutter les frites et les déposer sur la grille. Laisser tiédir.

Augmenter la température de l'huile à 180° C. Dans un bol, mélanger 250 ml de farine, la féculle, le sel et la poudre à pâte. Ajouter la bière petit à petit en fouettant jusqu'à ce que le mélange soit lisse et homogène. Réserver.

Remettre les pommes de terre dans la friteuse et cuire de 3 à 4 min. ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Retirer de la friteuse et égoutter sur la plaque. Saler et réserver au four.

Saler et poivrer les morceaux de poisson et les plonger dans le reste de la farine. Secouer pour en retirer l'excédent. Plonger ensuite chaque morceau dans la pâte à frire et bien les enrober. Egoutter et frire quelques morceaux à la fois, en secouant le panier de la friteuse pour éviter qu'ils ne collent au fond. Cuire environ 5 min. Retirer le poisson et laisser égoutter sur la grille.