Fish & Chips

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 20mn

Temps de cuisson : 25mn

Ingrédients :

Ingrédients (4 personnes) :

- 600 g de filets de cabillaud (ou églefin) sans peau, en gros tronçons
- 200 g de farine + 50 g pour fariner le poisson
- 25 cl de bière blonde bien fraîche
- 1 c. à café de levure chimique
- 1 c. à café de sel fin
- 1 kg de pommes de terre à frire (type bintje)
- Huile de friture
- 4 c. à soupe de sauce Alélor Pickles
- 4 c. à soupe de mayonnaise
- 1 citron jaune
- Quelques brins d'aneth frais
- Fleur de sel, poivre

Etapes :
Étapes :

1. Éplucher les pommes de terre, les tailler en bâtonnets épais (1 cm). Tremper 10 min dans l'eau froide pour retirer l'amidon, puis bien sécher.
2. Première cuisson des frites : plonger les bâtonnets dans l'huile à 150°C pendant 6 à 7 min, sans coloration. Égoutter et réserver.
3. Préparer la pâte à beignet : mélanger 200 g de farine, la levure et le sel. Verser la bière froide progressivement en fouettant jusqu'à obtenir une pâte lisse et fluide. Réserver au frais 5 min.
4. Préparer la sauce d'accompagnement : mélanger la mayonnaise avec 3 c. à soupe de sauce Alélor Pickles et l'aneth ciselé. Réserver au frais.
5. Fariner légèrement les morceaux de cabillaud, puis les plonger dans la pâte à beignet pour bien les enrober.
6. Frire le poisson dans l'huile à 180°C pendant 4 à 5 min jusqu'à coloration dorée et croustillante. Égoutter sur papier absorbant.
7. Replonger les frites dans l'huile à 180°C pendant 2 à 3 min pour les rendre dorées et croustillantes. Égoutter, saler à la fleur de sel.
8. Servir aussitôt avec la sauce pickles, un filet de la dernière cuillère de sauce Alélor Pickles directement sur le poisson, et des quartiers de citron.