

metro



Beignets de morue style fish & chips à la bière Kilkenny

Évaluer cette recette ★★☆☆☆ 12 Votes



Sans Lactose

20 PORTIONS | 0:10 PRÉPARATION | 0:20 CUISSON | 0:50 TEMPS TOTAL

Ingrédients

PÂTE À FRIRE

125 ml Farine tout usage
(1/2 tasse)

125 ml Semoule de maïs fine
(1/2 tasse)

1 Pincée de sel

225 ml Bière Kilkenny ou bière rousse
(8 oz)

2500 g Filets de morue fraîche, coupé en petits pavés
(5 1/2 lb)

Quantité suffisante, huile d'arachides

Préparation

Bien éponger les morceaux de poisson. Saler et poivrer.

Pâte à frire : dans un bol, mélanger tous les ingrédients secs et délayer avec la bière (la pâte obtenue doit être assez liquide).

Laisser reposer au réfrigérateur environ 20 minutes.

Faire chauffer l'huile à 190 °C (375 °F), tremper chaque morceau de poisson dans la pâte et faire frire dans l'huile pendant environ 4 minutes (par 1 cm - 1/2 po d'épaisseur).

Servir aussitôt avec une sauce tartare et des quartiers de citron.

Source : Académie Culinaire

Accords vins et mets



Fruité et léger

Ces vins légers se reconnaissent à leurs arômes simples de fruits, leur sensation de fraîcheur et leur structure peu imposante. Ils doivent être consommés dans leur jeunesse.

© Société des alcools du Québec, 2007

Accords bières et mets



Saveur légère et rafraîchissante

Appréciée pour sa faculté à éteindre la soif.

Une bière au corps léger avec une faible amertume dont le goût sucré du malt est peu prononcé et la finale sèche.

Mentions légales

Recettes sans lactose

Assurez-vous de n'utiliser que des laits, yogourts, beurres, fromages et autres produits « laitiers » sans lactose et de bien lire les étiquettes de produits lors de l'achat.

Metro Richelieu inc., ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
