

Filets de poisson (Fish & Chips) avec une panure à la bière

- La meilleure recette de filets de poisson (Fish & Chips) avec une panure à la bière!



PRÉPARATION
5 MIN

CUISSON
10 MIN

TEMPS TOTAL
15 MIN

PORTIONS
5-6

Ingrédients :

- 2 tasses et 1/4 (565 ml) de farine, divisés
- 1 cuillère à soupe d'**assaisonnement Old Bay**



- 1 cuillère à soupe de sel
- 1 canette de bière blonde ou IPA (350 ml)
- 1 lb et demi (680 grammes) de morue fraîche coupé en morceaux de 5 à 6 pouces
- Huile de canola

Préparation :

1. Dans un bol, mélanger les épices et 3/4 de tasse de farine.
2. Dans un autre bol, mélanger le sel et le restant de farine. Ajouter la bière tranquillement en mélangeant. Il va y avoir des grumeaux, c'est normal.
3. Ajouter environ 3/4 de pouce d'huile dans un chaudron et faire chauffer à feu moyen élevé.
4. Trempez chaque morceau de poisson dans la farine, puis dans le mélange de bière et ensuite dans l'huile chaude. Répétez.
5. Faites cuire jusqu'à ce que le poisson soit bien doré!
6. Servir immédiatement!

“

C'est une tradition anglaise qui est vraiment vraiment délicieuse.... les fantastiques fish & chips à la bière!

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)

