

Fish and chips

- Les meilleurs Fish and chips maison au monde (super facile!)



Ingrédients :

- 2 lb de filets d'aiglefin coupés en lanières
- 2 tasses (500 ml) de farine
- 1/4 de tasse (65 ml) de fécule de maïs
- 2 cuillères à thé de sucre
- 2 cuillères à thé de sel
- 1/2 cuillère à thé de poudre à pâte
- 1/2 cuillère à thé de bicarbonate de soude
- 1/2 cuillère à thé de sel d'oignon
- 1/2 cuillère à thé de paprika
- 1/4 de cuillères à thé de poivre noir
- 2 tasses (500 ml) de Club Soda
- Huile pour la friture (Canola de préférences)

Préparation :

1. Faites préchauffer l'huile de la friteuse à 350 °F (175 °C).
2. Faites la panure en mélangeant la farine, la fécule de maïs, le sucre, le sel, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude, le sel d'oignon, le paprika et le poivre. Bien mélanger.
3. Ajouter le Club Soda et continuer de mélanger.

3. Ajouter le Club Soda et continuer de mélanger.

4. Tremper chaque filet de poisson dans la panure et faire frire dans l'huile chaude pendant 2 à 3 minutes jusqu'à ce qu'il soit bien doré.

5. Répéter pour chaque morceau de poisson.

À servir avec la [sauce tartare style Red Lobster](#) ou la [sauce tartare style Chef Cuisto](#).

Idée d'accompagnement :

- [Les frites cajun](#)

“ Ces fish and chips maison sont super faciles à faire et vraiment délicieux! À servir avec une bonne sauce tartare (incluse) et des frites cajuns :) ”

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

