

zeste

« Fish and Chips » aux épices

par JONATHAN GARNIER

Quantité : **4 portions** (2) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **20 min**

Préparation **15 min**

Cuisson **5 min**

PUBLICITÉ

Ingrédients

600 g (20 1/2 oz) de filets de morue

100 ml (2/5 tasse) de farine tout usage, environ
(pour enfariner le poisson)

PÂTE AUX ÉPICES ET À LA BIÈRE

250 ml (1 tasse) de farine tout usage

15 ml (1 c. à soupe) de poudre à pâte

1 gousse d'ail

1 pincée de piment de Cayenne

5 ml (1 c. à thé) de sucre

1 zeste de citron

250 ml (1 tasse) de bière rousse

3 ml (1/2 c. à thé) de sel

1 ml (1/4 c. à thé) de poivre

Préparation

1. Préchauffer la friteuse à 180° C (350° F).
2. Tailler les filets de poisson en bandes épaisses. Saler, poivrer et saupoudrer de farine les morceaux de poisson.
3. Dans un bol, mélanger la farine, la poudre à pâte, l'ail, le piment, le sucre, le zeste, du sel et du poivre. A l'aide d'un fouet, incorporer la bière au mélange.
4. Plonger les morceaux de poisson dans la pâte préparée, puis dans l'huile et laissez cuire jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
5. Servir chaud, accompagnés de quartiers de citron et d'une mayonnaise au raifort et cornichons.

PUBLICITÉ

► [Voir la vidéo de la recette](#)

