

zeste

Fish and chips rebelles

par ANTOINE SICOTTE

Quantité : **4 portions** (0) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **20 min**

Préparation **15 min**

Cuisson **5 min**

Préparation

1. Tamiser ensemble la farine et la poudre à pâte. Dans un autre plat, battre légèrement l'oeuf et l'incorporer doucement aux ingrédients secs avec la spatule en fouettant constamment. Assaisonner et réfrigérer environ une heure.
2. Mélanger tous les ingrédients de la sauce sauf l'huile dans un bol puis ajouter l'huile en filet tout en fouettant pour émulsifier. Réserver.
3. Chauffer l'huile réservée à la friture. Tremper le poisson dans la pâte et frire cuire dans l'huile pendant 3 à 5 min. Égoutter sur du papier absorbant et servir avec la sauce.

PUBLICITÉ

Ingrédients

4 filets de morue ou d'un poisson à chair blanche

Huile de canola (pour la friture)

PÂTE À FRIRE

250 ml (1 tasse) de farine tout usage

5 ml (1 c. à thé) de poudre à pâte

1 oeuf

250 ml (1 tasse) de bière Maudite Unibroue

5 ml (1 c. à thé) de sucre

Sel et poivre

SAUCE

30 ml (2 c. à soupe) de jus de citron

1 jaune d'oeuf

30 ml (2 c. à soupe) de moutarde de Dijon

Une pincée de piments d'Espelette

4 gousses d'ail, finement émincées

250 ml (1 tasse) d'huile d'olive

PUBLICITÉ

► [Voir la vidéo de la recette](#)

