

La popotte d'Eugénie

Rendez-vous dans ma cuisine



Fish & Chips

Le 12 janvier 2009

1

Voici un plat tout droit venu d'Angleterre que les enfants apprécient particulièrement. Un repas à manger avec les doigts !!! Le paradis pour les enfants... et beaucoup d'adultes ! Il est traditionnellement servi avec une sauce tartare, une purée de petits pois, de gros cornichons et si le cœur vous en dit un œuf dur au vinaigre.

Votre panier pour 4 personnes :

4 Filets de Lieu jaune (ou noir, ou de morue)

100 gr de farine
1 cuil. à café de sel
1 cuil à soupe d'huile neutre
150 ml d'eau très froide
1 blanc d'œuf
Sel & Poivre

4 grosses pommes de terre

Découpez vos filets en 4 ou 5 morceaux chacun selon votre goût.
Salez et poivez vos morceaux de tous les côtés.



Épluchez vos pommes de terre et coupez-les en grosses frites, rincez-les soigneusement et essuyez les.
Faites chauffer votre friteuse et faites précuire vos frites en plusieurs fois.
Le plus difficile sera de tout servir chaud au dernier moment !!

Pour préparer votre pâte, mélangez la farine, le sel, l'huile, puis l'eau froide.
Mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte bien lisse.
Montez votre blanc en neige ferme, mais ne l'incorporez pas immédiatement.

Il est temps de donner le dernier bain de cuisson à vos frites, puis de baisser le feu ou la température de votre friteuse.

Ajoutez votre blanc d'œuf à votre pâte, enrobez vos morceaux de poisson avec cette dernière et faites les dorer 5 à 6 minutes.

Les égouttez rapidement sur un papier absorbant avant de les servir avec les frites salées selon votre goût.

Il ne vous reste plus qu'à ajouter la sauce tartare et la purée de petits pois avant de vous régaler.
Cette recette très simple, nécessite cependant de manger rapidement au terme de la cuisson afin de conserver le coté croustillant très agréable.

Eugénie

*Cette recette vous a été proposée par La Popotte d'Eugénie
J'espère qu'elle vous réglera, merci pour votre visite et à très bientôt !*