Fish and chips

4 pers | 15 mn | 30 mn

Les **ingrédients**

- 1 kg de filets de cabillaud
- 175 g de farine de blé
- 4 c. à s de bière blonde
- 6 c. à s d'eau
- 1 kg de pomme de terre
- 2 oeufs
- 6 c. à s de lait demi-écrémé
- Huile de friture
- Sel, poivre

La **recette**

Etape 1

Dans un saladier, verser 150 g de farine de blé et y creuser une fontaine au centre. Ajouter une pincée de sel et de poivre, la bière blonde et un jaune d'œuf.

Etape 2

Mélanger à l'aide d'une cuillère en bois puis délayer peu à peu avec le lait et l'eau. Utilisez un fouet si besoin afin obtenir une pâte lisse et assez liquide.

Etape 3

Couvrir la pâte à fish and chips d'un film alimentaire et la laisser reposer pendant 30 mn au réfrigérateur.

Etape 4

Battre les blancs d'œuf en neige et les incorporer délicatement à la pâte. Soulever bien la préparation pour ne pas casser les blancs en neige.

Etape 5

Rincer les filets de cabillaud puis les sécher. Dans une assiette, verser le reste de farine de blé. Retourner les filets de poisson afin de les couvrir de farine. Les tremper ensuite dans la pâte.

Etape 6

Dans une friteuse, faire chauffer l'huile de friture à plus de 160°C. Y Plonger les filets de cabillaud panés pendant 5 mn.

Etape 7

Peler et laver les pommes de terre. Les couper en frites épaisses et les faire cuire à la friteuse.