

Temps de préparation : 25 minutes
Temps de cuisson : 10 minutes
Temps total : 35 minutes



Fish'n chips à la Jérôme Ferrer

Ingrédients

- 1 filet de morue d'environ 1,2 kg
- 1 ½ tasse de farine
- 1 tasse de bière Honkers Ale de Goose Island
- 2 c. à table de fécule de maïs
- 1 c. à thé de poudre à pâte
- 6 grosses pommes de terre
- Huile végétale pour friture
- 1 barquette de salade mesclun
- 2 citrons jaunes coupés en rondelles
- 1 filet d'huile d'olive
- Sel et poivre

Marche à suivre :

1. Dans un bol à mélanger, déposer la farine, la fécule, ainsi que la poudre à pâte. Mélanger et verser la bière Honkers Ale de Goose Island et brasser au fur et à mesure afin d'obtenir une pâte homogène. Conserver celle-ci au frigo.
2. Couper des petits tronçons de morue.
3. Assécher vos morceaux de morue avec un linge à vaisselle propre. Les enfariner légèrement et les tremper dans la pâte. Faire chauffer l'huile végétale et faire cuire les fish'n chips. À coloration, les retirer et les déposer sur un papier absorbant.
4. Couper les pommes de terre en frites et les faire cuire dans l'huile végétale.
5. Servir les fish'n chips accompagnés de frites ainsi qu'une petite salade mesclun parfumée d'un filet d'huile d'olive, de sel et de poivre et quelques rondelles de citrons.