

Alex Turcotte 🍷 févr. 5 2 min de lecture



FISH AND CHIPS À LA BIÈRE

Mis à jour : il y a 4 jours



J'adore le poisson, mais je dois avouer que je fais rarement frire mon poisson. J'avais vraiment envie d'explorer ce grand classic du Royaume-Uni. Je suis plus un gars de feu, mais la friture est relativement complémentaire. Comme un peu Maverick avec Goose dans Top Gun. Je suis plus un gars de feu, mais la friture est relativement complémentaire. Comme un peu Maverick avec Goose dans Top Gun. Il n'est pas nécessaire, Maverick torche la dernière mission anyway, mais si Goose n'avait pas été là, il n'y aurait pas eu de le match de volley-ball le plus mâle de l'histoire du cinéma, pis c'est là que tu réalises que les deux éléments ensemble sont encore plus merveilleux.

Bon tout ça pour dire que je voulais faire le meilleur fish and chip ever. En fait, comme plusieurs de mes recettes je pars d'un ingrédient et je développe une recette autour. Dans ce cas, j'avais une bière L'affriolante de la microbrasserie Bilboquet. Le côté miel et épices m'a allumé sur « Aie je fais du fish n' chips ». Bon ce n'est pas toujours clair comment ça se passe dans ma tête au moment d'inventer une recette, mais normalement le fait que je me challenge constamment, donne quelque chose de bien.

Cette recette était un test qui s'est finalement avérée être aussi solide que l'album Dre 2000 quand il est sorti en 1999.

INGRÉDIENTS

- 650-700g de Morue, Orange Roughy ou poisson à chair blanche
- 1 tasse de farine blanche
- 1/2 tasse de farine de riz
- 1 tasse de bière (j'ai fait avec une rousse, mais une ipa fonctionnerait très bien aussi)
- 1/2oz de vodka
- 2cs Épices à poisson pour la panure (j'ai utilisé marée sauvage de Pat BBQ)
- 1cs Épices à steak (j'ai utilisé l'épice Steak de Pat BBQ)
- Zeste d'un citron
- Zeste d'une lime
- 2 cs fécule de maïs
- 1 ct poudre à pâte
- Sel poivre

TECHNIQUE

- Préparer la panure avec tous les ingrédients.
- Assaisonner le poisson de sel-poivre et épices avant de passer dans le pâte
- Recouvrir de pâte
- Faire chauffer l'huile (j'ai utilisé de l'huile d'arachide)
- Faire frire jusqu'à ce que le vous convienne.
- Techniquement la température interne devrait tourner autour de 135f
- Servir avec un mayonnaise épicé ou une sauce tartare et des quartiers de citron.
- Et vue que tu fais du fish and chips assure toi d'avoir des chips ou des frites. C'est un peu le concept.



PAS TANT BBQ • FRUITS DE MER ET POISSONS

630 vues 0 commentaire

2

Posts récents

Voir tout