

Fish and chips



par **Stéphane Modat**
des **Éditions La Presse**

| | | | |
|------------------------------|--------------------------|--------------------------------|-----------------------------|
| Préparation 10 min | Cuisson 10 min | Rendement 4 portions | Difficulté Facile |
|------------------------------|--------------------------|--------------------------------|-----------------------------|



INGRÉDIENTS

POUR LA PÂTE

Farine blanche tout usage - 250 g (2 tasses)

Sel fin - 10 ml (2 c. à thé)

Bière blonde - 500 ml (2 tasses)

POUR LE POISSON

Flétan ou autre poisson à chair blanche - 454 g (1 lb)

Fécule de pomme de terre - 60 ml (¼ tasse)

CONTIENT :

Blé et triticales - Glucides - Gluten - Poissons

PRÉPARATION

POUR LA PÂTE

1. Dans un grand bol, mélangez les ingrédients secs. Versez la bière en filet en fouettant pour éviter la formation de grumeaux.

POUR LE POISSON

1. Taillez des lanières de poisson d'environ 2 cm (¾ po) d'épaisseur.

- 2.** Passez les lanières de poisson rapidement dans la fécule de pomme de terre pour faire adhérer la pâte.
- 3.** Préparez un bain de friture à 160 °C (325 °F).
- 4.** Plongez les lanières de poisson dans la pâte et secouez-les pour en retirer l'excédent.
- 5.** Plongez les lanières de poisson dans la friture. Faites-les cuire 7 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.