

RESTAURANT AU BISTRONOME
19 rue Saint Michel 54000 NANCY

FISH AND CHIPS

Ingrédients :

600 g de cabillaud
100 g de farine
100 g de bière
1 œuf
1 pincée de sel
2 l d'huile de friture



Julien PICARD

Préparation :

Chauffez l'huile dans une friteuse à 180 °C
Taillez le cabillaud en plusieurs petites portions égales
Réalisez le tempura dans un saladier : placez la farine, la bière, le jaune d'œuf, le sel et le blanc d'œuf monté ferme.
Badigeonnez le cabillaud de tempura et faites -le frire jusqu'à coloration.

Dressage :

Accompagner de frites fraîches et de sauce tartare (câpres, cornichons, échalotes et herbes fraîches liés avec une mayonnaise)

Astuces et conseils pour Fish and Chips

- Dégustez le poisson et les frites arrosés d'un filet de vinaigre de malt (dans les épiceries anglaises), accompagnés d'une salade verte.
- Pour varier les plaisirs vous pouvez remplacer les frites de pommes de terre par des frites de patates douces.
- Pour encore plus de gourmandise vous pouvez accompagner votre Fish and Chips avec une sauce au fromage frais Ail et Fines Herbes.
- Vous pouvez également mettre des épices dans la pâte à tempura comme le curry par exemple.
- Une version plus légère est de remplacer la mayonnaise de la sauce tartare par du yaourt.

BONNE DEGUSTATION !

En partenariat avec - les cuisines

CUISINE PLUS

- les ustensiles de cuisine et pâtisserie

de Buyer
DEPUIS 1830 

Et le concours de l'Atelier MEON et des vêtements professionnels Profil Textil Ludres