Fish and chips

Note : Il est difficile d'avoir du poisson frais en cette période. Vous pouvez utiliser du poisson surgelé (bien décongelé pour faire la recette), ou même du poisson pané (vous n'aurez plus qu'à faire les « chips » !)

Ingrédients

<u>Pour 4 personnes :</u>

- 500 g de pommes de terre (pelées ou non)
- 500 g de poisson blanc (sans arête, sans peau)
- Environ 1 L d'huile de friture
- 200g de farine
- ¼ de cuiller à café de levure chimique
- 1 cuiller à café de sel
- ½ cuiller à café de poivre
- ½ cuiller à café de graines d'aneth (facultatif)
- Du poivre de Cayenne (facultatif)
- 25 cl d'eau gazeuse (ou plate si pas d'eau gazeuse)
- 2 glaçons

1. Couper les pommes de terre en grosses frites et les plonger dans l'eau froide pendant 30 minutes minimum. Ensuite, les sécher dans une serviette propre.

2. Dans un saladier, mélanger les ingrédients secs de la pâte à frire : la farine, la levure, le sel, le poivre (les graines d'aneth et le poivre de Cayenne si vous en mettez). Ajouter l'eau et mélanger rapidement, ajouter les 2 glaçons (ou laisser la pâte au frais en attendant de s'en servir).

3. Faire frire les pommes de terre une première fois.

4. Couper le poisson en morceaux longs et épais. Mélanger la pâte à frire et plonger les morceaux de poisson dedans. Les faire frire par portions de 3-4. Les retirer au bout de 2-3 minutes, lorsque les morceaux remontent à la surface. Les poser sur de l'essuie-tout pour enlever l'excédent d'huile.

5. Remettre les pommes de terre à frire pour 1 minute environ, jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

6. Saupoudrer de sel, et servir !