



Fish and chips

Ingrédients

Pâte au Poivre Fermenté CHEF®	25 g
Pâte au Citron CHEF®	25 g
Filet de Merlan sans peau ni arêtes	500g
Farine	150 g
Levure chimique	1 petite-cuillère
Bière légère	10 cl
Fleur de sel	1 pincée
Piment d'Espelette	1 pincée

Déroulé de la recette

- Couper le poisson en tranches et l'assaisonner avec du sel et du piment d'Espelette.
- Mélanger tous les ingrédients et incorporer 10 cl de bière, laisser reposer 1 heure au frigo.
- Badigeonner les filets de Merlan avec le mélange.
- Faire frire les pièces de poisson à 175 °C jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
- Servir le tout avec une mayonnaise et des frites.