

Fish'n chips de Cyril Lignac

10/ min

INGRÉDIENTS : 4 PERS.

- 400g de poisson blanc coupé en bâtonnets de 8cm sur 2 cm de côté
- 125g de farine
- 45g de fécule de maïs
- 1 cuil. à café de fleur de sel
- 1 cuil. à café de levure chimique
- 25cl de bière mexicaine ou autre
- 3 pommes de terre épluchées
- 1 cuil. à café de paprika fumé
- 1 cuil. à soupe de mayonnaise
- 1 cuil. à café de purée de chipotle ou autre purée de piment fumé
- ½ jus de citron
- 4 quartiers de citron jaune
- Huile végétale
- Sel fin et piment d'Espelette
- USTENSILES
- 1 saladier avec des glaçons + 1 saladier pour aller dans ce saladier
- 1 fouet + 1 bol + 1 petit fouet ou 1 cuillère
- 1 mandoline + 1 saladier avec de l'eau + 1 torchon propre
- 2 assiettes avec 1 feuille de papier + 1 araignée

PRÉPARATION :

- Préparation 10 min
-
- 1.
Dans un saladier versez des glaçons avec un peu d'eau puis déposez un second saladier pas dessus, mélangez la farine, la fécule de maïs, la fleur de sel avec la levure chimique, parfumée de piment d'Espelette et versez la bière, mélangez doucement sans trop battre.
- 2.
Dans un bol mélangez la mayonnaise avec la purée de chipotle et le jus de citron, salez et gardez de côté.
- 3.
À l'aide d'une mandoline, taillez des chips très fines, rincez-les dans l'eau et épongez-les dans un torchon pour retirer l'excédent d'eau, plongez-les dans un bain d'huile à 180°C, quand elles sont bien dorées, égouttez-les à l'aide d'une écumoire ou d'une araignée, salez-les et parsemez un peu de paprika fumé.
- 4.
Gardez l'huile au chaud, plongez les bâtonnets de poisson dans la pâte à beignet, puis directement dans l'huile et laissez-les frire et dorer, retournez-les. Égouttez-les et salez-les.
- 5.
Dans les assiettes, déposez les beignets avec les chips, un ramequin de sauce et un quartier de citron