



Fish & Chips sans lait



Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 600g de filet de lieu noir
- 200g de farine T65 + 2 cs
- 20cl de bière blonde
- 2 oeufs
- 1 cs de mayonnaise
- 1 cc de moutarde
- 1,5 cs de graines de moutarde
- 6 pommes de terre Bintje de taille moyenne
- sel et poivre

Lavez le poisson, enlevez les arêtes et coupez-le en morceaux de taille égale. Farinez les morceaux avec les 2 cs de farine et réservez.

Préparez la pâte à beignet : dans un saladier, versez la farine, ajoutez les jaunes d'oeufs, salez et poivrez. Mélangez au fouet et ajoutez progressivement la bière. Ajoutez 1 cs de graines de moutarde. Battez les 2 blancs d'oeufs en neige et ajoutez-les très délicatement. Réservez la pâte.

Préparez la sauce en mélangeant la mayonnaise, la moutarde et le reste des graines de moutarde.

Épluchez les pommes de terre, coupez-les en frites. Faites-les cuire en 3 bains.

Plongez les morceaux de poisson dans la pâte à beignet, mélangez doucement. Faites cuire les beignets dans l'huile d'olive en les faisant bien dorer.