

Fish & Chips à l'antillaise

PRISCA MORJON



Préparation

5 min

Cuisson

15 min

Personnes

4

Ingrédients

½ Fruit à pain
200g de cabillaud assaisonné au curcuma
1 œuf battu
50g de chapelure
1 cuillère à soupe d'oignons pays hachés

Pour la sauce tartare :

3 cuillères à soupe de mayonnaise
1 cuillère à soupe de piments végétariens hachés
1 cuillère à café de moutarde à l'ancienne
1 cuillère à soupe de cornichons hachés
1 cuillère à soupe de jus de citron
1 cuillère à café de purée d'ail

Préparation

Peler et couper le fruit à pain en lanières.
Paner le cabillaud à l'œuf et chapelure.
Frire le poisson et égoutter sur du papier absorbant.
Frire les frites en 2 bains.
Egoutter sur du papier absorbant.
Réaliser la sauce en mélangeant tous les ingrédients.
Servir les frites légèrement salées, le poisson et la sauce.
Parsemer d'oignons pays.
Servir chaud.

Bonne dégustation !

Environ **5,50€**
PAR PERSONNE

