



Collations

Plats d'accompagnement

Filets de cabillaud frits à la bière

Pour 4 personnes.

Ingrédients

8 cabillauds (filets (115g))
2 cuillères à café poivre noir (moulu)
2 cuillères à soupe poudre de paprika
2 cuillères à soupe d'ail en poudre
350 millilitres de bière blanche
2 cuillères à café de sel
125 grammes de farine
1 œuf (battu)
poivre
sel

Méthode de préparation

Chauffez la friteuse à 180°C. Rincez le poisson, séchez-le puis salez et poivrez.

Mélangez la farine avec l'ail en poudre, le paprika, le sel et le poivre. Incorporez l'œuf au mélange. Ajoutez progressivement la bière au mélange jusqu'à l'obtention d'une pâte.

Trempez les filets de cabillaud dans la pâte et passez-les à la friteuse. Faites frire le poisson en les retournant une fois pour que les deux côtés soient dorés. Égouttez les filets de poisson frits sur du papier de cuisine.

[Servez avec une sauce tartare 'maison' comme trempette.](#)

Ustensiles de cuisine

Friteuse

