



Collations

Plats d'accompagnement

Kibbeling

Pour 4 personnes.

Ingrédients

Pour les kibbeling

800 grammes de cabillauds
1 cuillère à soupe d'épices pour poisson
2 jaunes d'oeuf
200 grammes de farine
2 décilitres d'eau pétillante
poivre
sel

Pour la sauce dip

2 cuillères à soupe de mayonnaise
6 cuillères à soupe de fromage blanc
2 cuillères à soupe de câpres
1 œuf (cuit, écrasé grossièrement)
2 jeunes oignons (finement ciselés)
1 cuillère à café de persil (haché fin)

Méthode de préparation

Mélangez tous les ingrédients pour la sauce dip puis salez et poivrez. Terminez avec le persil. Réservez au frais.

Portez la friteuse à température. Coupez le cabillaud en lamelles. Salez et poivrez.

Mettez les jaunes d'oeuf, la farine et les épices à poisson dans un plat et mélangez le tout. Ajoutez ensuite l'eau pétillante petit à petit et remuez jusqu'à obtenir une belle pâte. Passez les lamelles de cabillaud dans la pâte.

Cuisez les kibbelings bien dorés dans la friteuse. Laissez égoutter sur du papier de cuisine. Servez avec la sauce dip.

Astuce: Vous pouvez aussi faire la pâte pour le kibbeling avec du lait mais vous obtenez le meilleur résultat avec de l'eau pétillante ou de la bière. Le dioxyde de carbone présent rend votre pâte délicieusement aérée et vous pouvez profiter d'une croûte encore plus croquante.

Ustensiles de cuisine

friteuse

