

Fish & chips de Carangue

Temps de préparation

25 minutes

Temps de cuisson

5 à 7 minutes

Temps de repos

2 heures

Nombre de couverts

2



Hervé

Wahoo Café



Liste des ingrédients

- 2 filets de poisson
- 2 citrons verts
- 1 oignon rouge
- 2 piments végétariens
- 1 piment fort
- 3 cives ou oignons pays
- Sel
- Poivre
- Huile
- Vinaigre de canne
- Poudre de curry
- Farine
- Ail

Recette

Préparez la marinade

Mixez l'oignon rouge, l'ail, le piment fort (à doser en fonction de votre goût), les cives, le piments végétariens, ajoutez le jus des citrons verts.

Nappez les filets de poissons pour faire mariner et réservez au frais pendant 2 heures.

La cuisson

Sur une planche, mélanger la farine et la poudre de curry. Roulez les filets de poissons dedans afin de les paner.

Dans une poêle, faites frire dans l'huile jusqu'à coloration. Réserver sur un papier absorbant.

Dressage

Servir bien chaud avec une salade de tomates et crudités accompagnés d'une vinaigrette à l'ail et piments doux.