

Beignet de poisson ou de silure

Ingrédients

- 400 g de filets de poisson
- 150 g de farine
- 1 œuf
- 1,5 dl de bière
- 1 c. à soupe d'huile
- sel

Préparation

ÉTAPE 1 Versez dans un saladier la farine, l'œuf et la bière. Ajoutez une pincée de sel et une c. à soupe d'huile puis fouettez le mélange.

ÉTAPE 2 Coupez les filets de poisson en portions et assaisonnez avec du sel.

ÉTAPE 3 Trempez-les dans la pâte et faites-les frire dans l'huile jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

ÉTAPE 4 Laissez-les égoutter sur du papier absorbant.

Préparer la pâte à beignets

Préchauffer l'huile de friture.

Verser la farine dans un saladier.

Séparer le blanc du jaune des oeufs. Verser les jaunes dans la farine sans mélanger. Monter les blancs en neige avec une pincée de sel.

Verser la bière dans le mélange farine-oeufs en fouettant jusqu'à obtenir un mélange lisse. Incorporer alors les blancs d'oeufs à la pâte et mélanger soigneusement.

Saler et poivrer les filets de sole coupés en 2, puis les fariner généreusement des 2 côtés. Les tremper ensuite dans la pâte de manière à les en enrober complètement.

Plonger délicatement les filets dans l'huile bouillante et les laisser dorer doucement pendant environ 5 min.

Les égoutter ensuite sur du papier absorbant.