

LA FISH RECETTE

LE KETCHUP

naturel & bio by Øscar

& SES 'CHIPS' MAISON



 Difficulté
Facile

 Préparation
20 min

 Cuisson
20 min

 Temps Total
40 min

INGRÉDIENTS / 4 PERS.

- 1 verre de farine
- 1 verre de bière
- 2 oeufs
- 4 filets de cabillaud
- 6 grosses pommes de terre farineuses
- sel, poivre
- notre délicieux ketchup à volonté !

PRÉPARATION

Pour vos fish

1. Mélangez la farine et la bière. Ajoutez les jaunes d'oeufs, puis les blancs montés en neige. Mélangez de façon aérienne sans casser les blancs.
2. Salez, poivrez vos filets de poisson. Trempez-les ensuite généreusement dans votre pâte.
3. Faites frire à 180°C pendant 3-4 minutes. Égouttez et dégustez !

Pour vos chips

1. Épluchez et découpez vos pommes de terre en frites.
2. Faites-les cuire à la friteuse. Égouttez, salez et régalez-vous !

Pour votre sauce

On s'occupe de tout avec notre délicieux ketchup naturel & bio à base de sirop d'agave. Vous n'avez plus qu'à plonger !

LE TIPS BY ØSCAR

Pour votre pâte à friture, utilisez une bière blonde fruitée qui donnera un côté sucré salé à votre repas ! Une régalaade !

#legrandplongeon

Retrouvez nos inspirations recettes sur



www.byoscar.com



[byoscar.paris](https://www.facebook.com/byoscar.paris)



[byoscar.paris](https://www.instagram.com/byoscar.paris)