

Fish (Fish & Chips) Recipe (English):

Preparation : 5 minutes

Cook : 10 minutes

Ready in : 15 minutes

Ingredients (for 2 servings) :

- 1 quart vegetable oil for frying
- 1 egg (beaten)
- 1 pound of fish fillets (of your choice)
- ½ cup dry bread crumbs

Directions :

1/. In a large heavy skillet, heat oil to 375 degrees F (190 degrees C).

2/. Dip fillets into beaten egg and dredge in bread crumbs.

3/. Gently slide fish into hot oil and fry until golden brown. Drain briefly on paper towels. Serve hot.

You can serve it with lemon wedges, tartar sauce and hot chips on the side.



Recette du poisson (Fish & chips) (Français):

Préparation : 5 minutes

Cuisson : 10 minutes

Prêt en : 15 minutes

Ingrédients (pour 2 personnes):

- 1 litre d'huile végétale pour la friture
- 1 œuf (battu)
- 500 grammes de filet de poisson (au choix)
- 130 grammes de chapelure

Méthode de préparation :

1 /. Dans une grande poêle, faites chauffer l'huile à 375 degrés F (190 degrés C).

2 /. Trempez les filets dans l'œuf battu et recouvrez les de chapelure.

3 /. Faites glisser délicatement le poisson dans l'huile chaude et faites frire jusqu'à coloration dorée.

Égouttez-les brièvement sur du papier absorbant. Servir chaud.

Vous pouvez les servir avec des quartiers de citron, de la sauce tartare et des frites chaudes sur le côté.

