



## Fish 'n' Chips déconstruits

Frites Lamb's Seasoned® Seashore-Style® Flats garnies de bouchées de morue dans une pâte à frire à la bière, de zeste de citron, de sauce tartare et de vinaigre de malt

### INGRÉDIENTS

- 10 oz. de frites Lamb's Seasoned® Seashore-Style® Flats (SS102)
- 6 oz. de morue, coupée en petites bouchées et nappée de pâte à frire à la bière
- 1/2 oz. de vinaigre de malt
- 2 oz. de sauce tartare
- 1/2 à 1 oz de crème extra-grasse
- sel et poivre, au goût
- 1/2 oz. de zeste de citron

### CONSIGNES

1. Préparer les frites Lamb's Seasoned® Seashore-Style® en suivant les directives du fabricant.
2. Frire le poisson jusqu'à ce qu'il soit doré, puis le mélanger doucement au vinaigre de malt. Ajouter la préparation aux frites.
3. Dans un bol, incorporer la sauce tartare et la crème, jusqu'à ce que la sauce tartare puisse se verser. Arroser les frites de sauce, puis assaisonner au goût.
4. Garnir de zeste de citron et servir immédiatement.

### Rendement

1 portion