



## Poisson-frites avec sel au sumac

De la morue en pâte à frire à la bière et des frites robustes agrémentées de sel au sumac, le tout servi avec de la sauce tartare et des quartiers de citron.

### INGRÉDIENTS

- 4 oz. LW Private Reserve® Frites Steak House (32Q)
- 1 gallon Farine tout usage
- 3 oz. poudre d'ail
- 3 oz. zeste de citron
- 3 oz. sel et poivre
- 4 bière légère
- 8 tasses soda
- 6 oz. morue, séparée en portions de 2 quartiers de citron
- .25 sel au sumac (466)
- 2 oz. sauce tartare
- 1 tige de persil

### CONSIGNES

1. Assaisonner la farine avec la poudre d'ail, le zeste de citron, le sel et le poivre.
2. Remuer pour bien combiner le tout.
3. Ajouter la bière et le soda; fouetter jusqu'à la formation d'une pâte.
4. La pâte devrait être épaisse, donc ajouter le soda graduellement.
5. Régler à friteuse à 350° F. Tremper la portion de poisson dans la pâte à frire deux fois, jusqu'à ce qu'elle soit bien enrobée.
6. Déposer le poisson directement dans l'huile, en douceur – veiller à ne pas trop mettre de pression, car la pâte à frire n'adhérera pas.
7. Frire 5 ou 6 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit brun doré.
8. Préparer les frites en suivant le mode d'emploi du fabricant, les mélanger avec le sel au sumac et disposer dans l'assiette avec le poisson, les quartiers de citron, la sauce tartare et le persil.

### Rendement

1 portion