

KILOUTOU



L'équipe Kiloutou vous a retrouvé sur le terrain,
c'était l'occasion d'échanger sur vos choix de matériels, de parler de vos missions
et surtout de partager une vraie pause déj' de pros.

La recette Kiloutou x chef Guillaume Pape

Fish & chips Kroustillant



2 personnes



Prépa. 20"



Cuisson 3"



**Le chef étoilé Guillaume Pape
fait le tour des chantiers,
rien de mieux qu'un top chef
pour une pause chantier au top !**



2 filets de Merlan
de 130 gr



220 gr de chips
de crevette



170 gr
de blanc d'œuf



1 jaune d'œuf



85 cl d'huile
de pépins de raisin



60 gr de farine
T55



1 pincée
de sel



1 cuillère à café
de moutarde



1 cuillère à café
de vinaigre



Quelques
câpres



2/3
cornichons



Quelques feuilles
de cerfeuil



2 portions
de frite

POISSON PANÉ :

Broyer à l'aide d'un mixeur
les chips de crevette pour en obtenir
une poudre pas trop fine.

Tailler les filets de poisson
en morceaux de 120/130gr.

Paner les portions de Merlan
en les passant tout d'abord dans la farine
puis les blancs d'œufs et en terminant
par la poudre de chips de crevette.

Frire les filets 3 minutes à 180°C en friteuse.

SAUCE TARTARE :

Réaliser une mayonnaise, déposer les
jaunes d'œufs, le vinaigre, la moutarde
et le sel dans un saladier, puis faire monter
doucement à l'aide d'un fouet en versant
l'huile de pépins de raisin.

Hacher les cornichons et les câpres,
ciseler le cerfeuil puis incorporer
le tout à la mayonnaise.

SERVICE

Accompagner d'une portion de frites
saupoudrée de sel et d'une pincée
de piment d'Espelette.



Bon appétit !