

# FISH & CHIPS



**PORTIONS:** 4

**HUILE :** PERFORMANCE/  
LINE

• **INGRÉDIENTS** •

## FISH & CHIPS

Sole 1 pièce de 1kg  
Chapelure PM  
Œufs 2 pièces  
Farine PM  
Pommes de terre Agria  
3 pièces  
Pommes de terre Vitelotte  
3 pièces  
Amphora Performance PM

## SAUCE TARTARE

Jaune d'œuf 100g  
Moutarde 50g  
Vinaigre de vin 25g  
Amphora Line ½ L  
Capres Lilliput 2 cuillères à  
soupe  
Cornichons 2 cuillères à  
soupe  
Persil 1 cuillère à soupe  
Ciboulette 1 cuillère  
à soupe  
Zeste d'1 citron vert

1. Levez la sole en filets, coupez en lanières et réservez.
2. Préparez une anglaise avec les œufs, l'huile Line, le sel et le poivre.
3. Passez délicatement dans la farine, l'anglaise et la chapelure. Frire à l'huile Performance à 170°C.
4. Pour les chips, épluchez les deux sortes de pommes de terre, les tailler à la mandoline puis bien les laver et les sécher. Frire à 140° dans l'huile Performance, jusqu'à coloration et durcissement, égouttez et salez.
5. Confectionnez une mayonnaise avec le jaune d'œuf, la moutarde, le vinaigre, l'huile Line, puis ajoutez les capres Lilliput, les cornichons en brunoise, le persil et la ciboulette ciselée. Finir avec un zeste de citron vert.
6. Dans un cornet, dressez les chips et la volaille avec un ramequin de sauce à part.

### LE PLUS DU CHEF

J'affectionne remplacer les chips par des frites ainsi qu'une sauce cocktail à la place de la tartare (mayonnaise avec ketchup et gin).

### LA TOUCHE DU TERROIR

J'adore les produits de Toni Michaud, pêcheur à Port-la-Nouvelle. Pour cette recette j'utilise une sole de méditerranée.



# AMPHORA

• LE SPÉCIALISTE DES HUILES PROFESSIONNELLES •