

FISH N'CHIP



**MARCHÉ
BARBIES**

De la délicieuse viande de poisson
basa frite dans la pâte à la bière de Barbies

Ingrédients

Cet item ne contient aucune marinade.

La sécurité avant tout!

Garder congelé. Ne décongeler que pour la cuisson.

Décongeler au moins 12 heures avant la cuisson. Ne décongeler que la quantité nécessaire pour la cuisson et la placer au réfrigérateur à 4°C. (Il s'agit de l'un des procédés de décongélation les plus sûrs pour éviter la formation de bactéries.)

Assurez-vous que le poisson crue ou les fruits de mer crues n'entre pas en contact avec aucun autre aliment.

Après le repas, réfrigérez immédiatement les restes ou jetez-les.

Avant la cuisson

Ne jamais laisser le poisson et les fruits de mer crus sur le comptoir durant plus d'une heure.

Puisque leur temps de cuisson est plus court que les autres types de viandes, ils peuvent facilement être trop cuits. Portez une attention spéciale au temps de cuisson du poisson et des fruits de mer. (Cela évite la détérioration et produit des aliments de haute qualité).

Méthodes de cuisson suggérées

Pour la poêle

1. Mettez la poêle sur le feu et ajoutez de l'huile végétale afin de remplir le $\frac{1}{3}$ de la poêle ou assez pour recouvrir les filets de poisson.
2. Petit conseil : *Vous pouvez prendre un petit morceau de n'importe quel type de pain que vous avez à la maison et le placer doucement dans la poêle avec l'huile. Vous saurez que l'huile est assez chaude lorsque de petites bulles se formeront autour du morceau de pain. Vous entendrez également le son grésillant caractéristique de l'huile chaude.
3. Lorsque la température de l'huile atteint 356°F/180°C, ajoutez doucement les filets de poisson en commençant par la pointe et en déposant le reste délicatement pour éviter les éclaboussures.
4. Ajoutez deux filets à la fois en évitant de saturer la poêle et pour éviter de faire diminuer la température de l'huile.
5. Faites frire chaque côté durant environ 3 à 4 minutes ou jusqu'à ce que la pâte devienne brune dorée.
6. Une fois cuits, faites bien sécher les morceaux de poisson en les épongeant avec des serviettes en papier ou faites-les égoutter sur une grille pour les garder croustillants. Cette étape est importante à cause de la teneur élevée en matières grasses de ce plat.
7. Servir avec la sauce tartare Barbies ou avec la sauce de votre choix.

