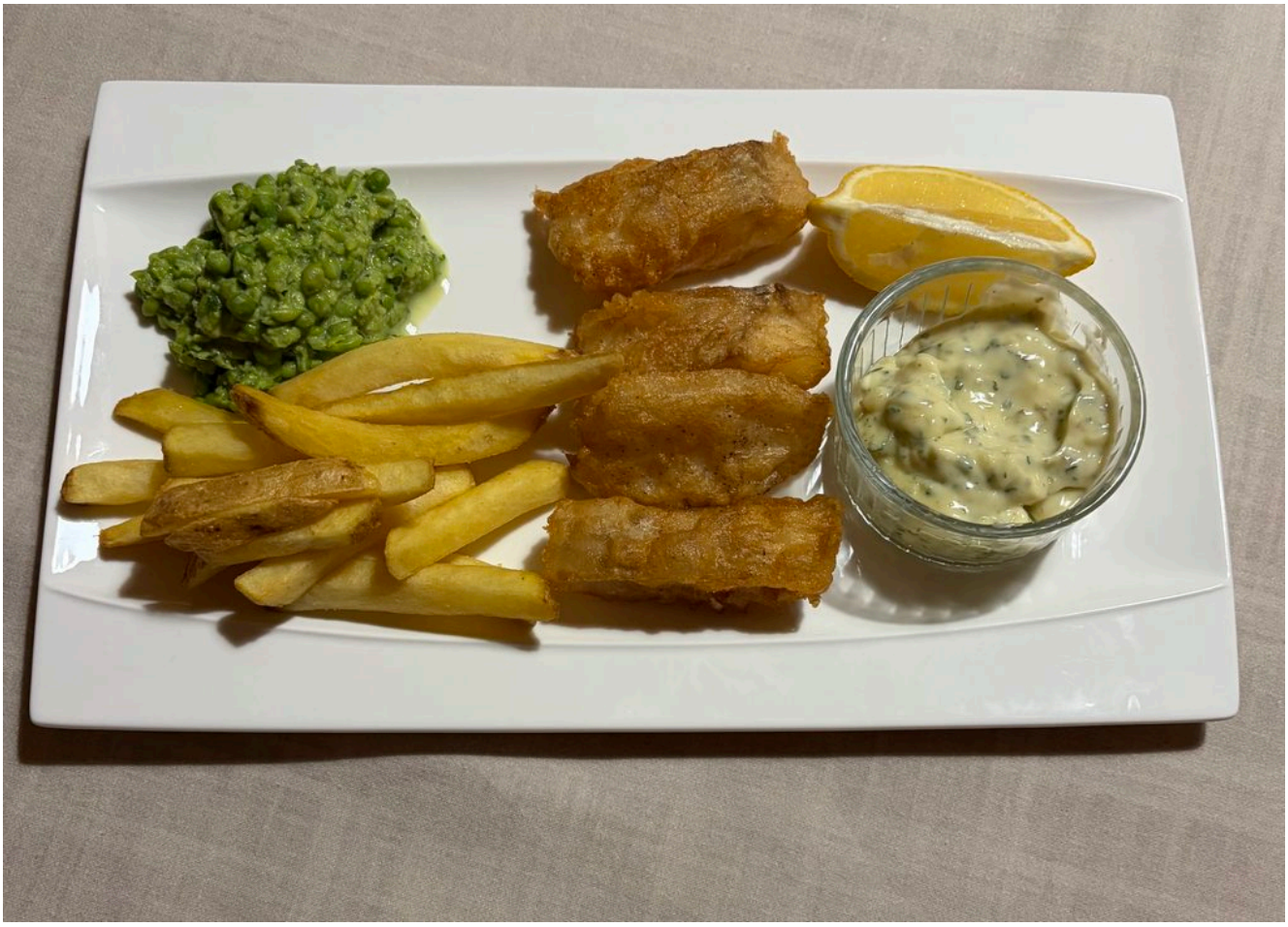
# Fish and Chips

**Pépé traverse la Manche**



**Ingrédients :**

- 4 Morceaux de cabillaud
- Huile de friture
- Frites surgelées ou pomme de terre
- Citrons
- **Pour la pâte**
- 100 g de farine
- 1/2 Cuillère à café de levure
- 1 pincée de sel
- Eau gazeuse
- **Pour la sauce tartare**
- Mayonnaise
- 1 Cuillère à café de câpres

- 8 Cornichons
- Ciboulette
- Persil
- **Pour la purée de petits pois**
- 250g de petits pois surgelés
- 20 cl de lait
- Feuilles de menthe
- Persil

**Ustensiles :**

- Grand bol (2)
- Casserole
- Friteuse

**Préparation :**

- **Préparer la pâte,**
- Dans un bol, mélanger la farine, la levure et la pincée de sel
- Ajouter de l’eau gazeuse pour obtenir une pâte à crêpe épaisse
- Réserver au frigo
- **Préparer la sauce tartare**
- Réaliser une mayonnaise
- Hacher les câpres et les cornichons pour obtenir une quantité égale
- Ciseler finement la ciboulette et hacher le persil toujours dans les mêmes quantités
- Incorporer les herbes dans la mayonnaise
- Réserver au frais
- **Préparer la purée de petits pois**
- Dans une casserole, faire cuire les petits surgelés dans le lait pendant 15 mn
- Puis ciseler finement une vingtaine de feuilles de menthe et les incorporer

- Faire de même avec une petite poignée de persil finement ciselé
- Ajouter le jus d’un demi citron
- Garder chaud

- Faire Chauffer l’huile dans la friteuse
- Récupérer la pâte
- Couper les morceaux de cabillaud en bâtonnets
- Les plonger dans la pâte et les frire une dizaine de minutes
- Les conserver au chaud pendant la cuisson des frites
- Dresser l’ensemble sur des grandes assiettes

**Enjoy your meal !**