

# TAKU SANDO COMME UN FISH AND CHIPS

Pour 8 personnes

Fait par :BO

Le : janvier 2022

Source recette : En cuisine avec Diégo Alary -p 75



## 1. ELEMENTS DE BASE

8 pavés de cabillaud de 100 gr pièce  
Pm Sel fin  
Pm poivre du moulin  
Pm citron zestes  
50 gr de farine  
2 œufs entiers  
200 gr de chapelure blonde ou corn flakes  
Pm Bain de friture (pépin de raisins)

Assaisonner les pavés de cabillaud et les paner à l'anglaise.

Frire au moment du service et débarrasser sur papier absorbant.

## 2. GARNITURES

400 gr de chou rouge  
300 gr de carotte  
1 romaine  
300 gr d'oignon rouge  
100 gr de citron jaune  
1 dl d'huile d'olive  
Pm Sel fin  
Pm poivre du moulin

Eplucher et laver tous les légumes  
Tailler une julienne de chou rouge et carottes  
Ciseler finement les oignons rouges

Réaliser la vinaigrette huile d'olive citron pour assaisonner les légumes.

## 3. SAUCE TARTARE

50 gr de cornichons  
50 gr de câpres  
50 gr de citron jaune  
½ botte de ciboulette  
25 cl d'huile de tournesol  
1 jaune d'œuf  
30 gr de moutarde de Dijon

Hacher les cornichons et les câpres  
Ciseler finement l'échalotes  
Zester et presser le jus de citron  
Emulsionner la mayonnaise, ajouter la garniture.  
Réserver pour le montage.

## 4. MONTAGE – FINITION

16 tranches de pain de mie

Sur chaque tranche de pain de mie répartir, sauce tartare et légumes assaisonnés  
Toaster le pain de mie ou réaliser le montage et les snacker au moment du service

## 5. GARNITURE

1.2 kg de grosse pomme de terre

Eplucher et laver les légumes.  
Tailler finement à la mandoline les pommes chips ou gaufrette.  
Bien les laver pour retirer l'amidon.  
Sécher et frire en un bain à 170-180°  
Egoutter et saler.