

# BEIGNETS DE POISSON À L'ANETH

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 40 minutes**

## **Ingrédients:**

- FARINE	100g
- BICARBONATE ALIMENTAIRE	1/2 c à café
- SEL	1/2 c à café
- VINAIGRE	1 c à soupe
- ANETH	2 c à soupe (haché)
- FILET(S) DE POISSON	800g
- BEURRE DE CUISSON	pour la cuisson
- HUILE D'OLIVE	pour la cuisson
- POIVRE	
- EAU	180ml

## **Recette:**

- Préparez la pâte à beignets : dans un plat, tamisez la farine, le bicarbonate de soude et le sel. Formez un puits, ajoutez le vinaigre et 180 ml d'eau. Incorporez le tout à l'aide d'un fouet jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Laissez reposer 15 minutes. Incorporez l'aneth haché.
- Coupez le poisson en morceaux rectangulaires (8 x 3 cm environ).
- Faites chauffer une grande poêle avec du beurre de cuisson. Ajoutez un peu d'huile d'olive.
- Trempez les bandes de poisson dans la pâte en laissant égoutter le surplus, puis faites-les cuire dans la poêle chaude jusqu'à ce que les beignets soient bien dorés. Retournez-les et ajoutez un peu d'huile pour la cuisson du second côté. Salez et poivrez.

## **Remarque:**

Le poisson: perche du nil, cabillaud, saumon, thon ...

Servez accompagnés de légumes vapeur (carottes, princesses, asperges, ...) et des pommes de terre.