

Envie de...

# recettes trendy

Offrez à ces plats dans le vent des mariages aussi savoureux qu'inattendus avec des bouteilles hors des sentiers battus.

Photos recettes : Jean-François Mallet - Réalisation et stylisme : Corinne Morin - Accords vins : Catherine Gerbod - Recettes : Irène Karsenty



## Fish and chips

**FACILE ET BON MARCHÉ**

PRÉPARATION : 20 MIN

CUISSON : 25 MIN

**POUR 4 PERSONNES**

600 g de dos de cabillaud ●  
4 grosses pommes de terre bin-  
tje ● 1 œuf ● 150 g de chape-  
lure ● 1 cuil. à soupe de poudre  
de curry ● huile pour friture ●  
sel ● poivre

**PELEZ LES POMMES DE TERRE**, rincez et essuyez-les. Coupez-les en frites plus ou moins fines selon votre goût. Faites chauffer l'huile de friture. Quand elle atteint les 180°, plongez-y les frites. Lorsqu'elles sont dorées, égouttez-les sur un plat couvert de papier absorbant, poudrez-les de sel.

**DANS UNE ASSIETTE CREUSE**, fouettez l'œuf en omelette avec du sel et du poivre. Dans une autre assiette, mélangez la chapelure avec le curry.

**TAILLEZ LE CABILLAUD** en gros bâtonnets, roulez-les dans l'œuf battu puis dans la chapelure au curry. Plongez-les dans la même huile bouillante, laissez dorer en retournant 2 à 3 min. Egouttez sur du papier absorbant. Servez aussitôt les fish and chips, accompagnés ou non de ketchup.

Verre : Zara Home - serviette : Monoprix

## NOTRE SUGGESTION

**COUR-CHEVERNY Dom. des Huards Michel Gendrier 2009**

Le cépage romorantin a besoin de temps pour donner toute sa mesure. Les Gendrier le lui offrent. Ils vendent à présent le 2009, en pleine forme avec son nez printanier sur les fleurs blanches, le tilleul et le miel. La

bouche est bien croquante avec une pointe de miel en attaque. Sa dominante citronnée est parfaite sur le poisson, sa fin de bouche saline sur les chips et sa vitalité sur l'ensemble du plat. Oubliez juste le ketchup !

## Le conseil de CVF

Plutôt que des frites traditionnelles, vous pouvez trancher à la mandoline les pommes de terre en fines rondelles pour faire de vraies chips.