



À vos fourneaux avec la pâte à kibbeling Jean sur Mer #préparezvotrekibbeling

Préparez vous-même du kibbeling en suivant dix étapes simples. Tout ce dont vous avez besoin est un sachet de pâte à kibbeling Jean sur Mer pour 400 à 450 g de poisson blanc sans arête.

Voici comment faire :

- 1) Préchauffez la friteuse (ou éventuellement un wok avec suffisamment d'huile) à 175-180 °C.
- 2) Coupez le poisson en morceaux selon la grandeur que vous souhaitez (par exemple 5 cm sur 5).
- 3) Versez le contenu du sachet dans un grand bol.
- 4) Ajoutez 80 ml d'eau par sachet.
- 5) Mélangez l'eau et le contenu du sachet jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène.
- 6) Veillez à ce que le poisson soit bien sec et plongez-le dans la pâte.
- 7) Mettez d'abord le panier dans l'huile. Ensuite faites glisser prudemment le poisson dans le panier.
- 8) Après quelques secondes, secouez le panier pour éviter que le poisson ne colle.
- 9) Faites cuire jusqu'à ce que le poisson soit doré.
- 10) Assaisonnez à votre convenance : sel, poivre, poudre de paprika, épices pour poulet...

CONSEIL : Préparez vous-même votre sauce tartare !

- 5 c. à s. de mayonnaise
- 2 c. à s. de persil ciselé
- 1 c. à s. d'oignons finement coupés
- 2 c. à s. de cornichons coupés en petits morceaux

Vous pouvez éventuellement l'améliorer avec 1 c. à s. d'œuf dur coupé finement, des anchois, des câpres ou de l'estragon, du cerfeuil, du basilic...