



Kibbeling (joue de cabillaud) maison



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

400 grammes de filet de cabillaud coupé
10 grammes d'épices pour kibbeling
1 paquet de poudre pour chapelure à kibbeling
sauce tartare

Méthode de préparation

- 1.** Préchauffez la friteuse à 180 °C.
- 2.** Coupez le filet de cabillaud en petits morceaux.
- 3.** Délayez un sachet de poudre pour chapelure à kibbeling dans 80 ml d'eau.
- 4.** Ajoutez 10 g d'épices pour kibbeling.
- 5.** Passez le poisson dans la chapelure.
- 6.** Abaissez le panier de la friteuse.
- 7.** Plongez prudemment le poisson dans l'huile.
- 8.** Après quelques secondes, secouez le panier.
- 9.** Faites frire le poisson jusqu'à ce qu'il soit bien doré.
- 10.** Égouttez les morceaux de poisson sur une assiette recouverte d'essuie-tout. Laissez-les refroidir.
- 11.** Accompagnez de sauce tartare.