

Fish & chips de truite du Vercors et sauce au Bleu du Vercors-Sassenage



Fish & chips de truite du Vercors et sauce au Bleu du Vercors-Sassenage

Mon panier

Pour la truite :

- 4 filets de truite (150 g)
- 2 œufs
- 80 g de farine
- 20 cl de bière
- 2 L d'huile de friture

Pour les frites :

- 1 kg de pommes de terre
- Huile de friture
- Fleur de sel

Pour la sauce :

- 100 g de Bleu du Vercors-Sassenage AOP
- 20 cl de lait
- 20 g de beurre
- 20 g de farine
- Poivre



Préparation : 30 min

Cuisson : 15 min



4 personnes



Facile

Aux fourneaux

Préparer la sauce : faire fondre le beurre à feu doux, ajouter la farine et remuer • Verser le lait peu à peu, puis ajouter le fromage coupé en petits morceaux • Remuer jusqu'à épaississement de la sauce • Poivrer.

Réaliser les frites : faire chauffer l'huile de friture • Éplucher les pommes de terre et les couper en bâtonnets • Plonger les frites dans la friteuse environ 5 min jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes • Les égoutter sur du papier absorbant, puis les assaisonner de fleur de sel.

Paner la truite : mélanger la farine et la bière • Ajouter les jaunes d'œufs, puis délicatement les blancs d'œufs montés en neige ferme • Rouler les filets de truite dedans, puis les plonger dans la friture 3 min • Les égoutter sur du papier absorbant avant de servir.



La Région 
Auvergne-Rhône-Alpes

isère
LE DÉPARTEMENT
www.isere.fr

