



## Fish and chips de patates douces

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Recette pour 4 personnes

### Ingrédients

- 6 boîtes de filets de thon au citron Saupiquet
- 1 kg de patates douces
- 50 g de farine
- 50 g de chapelure
- 2 œufs
- 1 cuillère à café de moutarde
- 5 cuillères à soupe d'huile de tournesol
- 1 citron
- Piment d'Espelette
- Huile de friture

1. Égoutter les filets de thon, et conserver le jus de cuisson. Laver, éplucher et tailler les patates douces en grosses frites.
2. Dans une assiette creuse verser la farine, dans une autre la chapelure. Battre un œuf en omelette dans une troisième assiette creuse.

3. Rouler les filets dans la farine, puis dans l'œuf battu et enfin dans la chapelure.
4. Réaliser une mayonnaise, y ajouter le jus de cuisson du thon (celui de la boîte) et une pointe de piment d'Espelette.
5. Faire frire les patates douces dans une friteuse à 180° pendant 9 minutes.
6. Dans une poêle antiadhésive chaude, verser 3 cuillères à soupe d'huile de tournesol. Poêler les filets de thon sur toutes les faces. Débarrasser sur du papier absorbant.
7. Vérifier la cuisson des patates douces, les égoutter sur un papier absorbant et saler légèrement.
8. Dresser le fish & chips sur un plat tiède et les accompagner d'un petit pot de votre mayonnaise au citron.
9. Déguster !