

PÈRE & FISH

PÈRE & FISH réinvente la fameuse salade César, avec une version au poisson

Père & Fish, à l'origine du **fish burger** en France depuis 2018, dévoile une recette de **salade estivale** avec la **Seasar**, une réinterprétation de la fameuse salade César, mais cette fois au poisson, la spécialité de la maison.

Antony Giordano et Alex Rafaitin, les deux fondateurs de Père&Fish se sont attelés à réinventer cette fameuse recette de salade américaine, créée en 1924 par le cuisinier italo-américain, Caesar Cardini, dans son restaurant de Tijuana au Mexique.

Dans leur version de ce plat devenu typique de la restauration rapide, ils remplacent le traditionnel poulet pané par des filets de lieu noir pané avec un mix de chapelure traditionnelle et de panure panko, pour plus de croustillant. La mythique sauce César est bien évidemment faite maison.



La recette de la salade Seasar

Pour 4 personnes

Pour la salade :

- 4 filets de lieu noir (environ 120 g chacun)
- 1 belle laitue iceberg ciselée
- 1 avocat tranché
- 200 g de tomates cerises coupées en deux
- Oignons rouges émincés
- Oignons frits
- Sauce César maison (voir recette ci-dessous)

Pour la panure panko :

- Sel et poivre
- Farine
- 2 œufs battus
- Mix panko et chapelure (50/50)
- Huile de tournesol pour la friture

Pour la sauce César maison :

- 1 jaune d'œuf
- 2/3 cuil. à café de moutarde de Dijon
- 1 gousse d'ail râpée
- 1 cuil. à café de jus de citron
- 1 cuil. à café de sauce Worcestershire
- 130 ml d'huile de pépins de raisin
- 30 g de Grana Padano râpé
- Sel et poivre

PRÉPARATION

Sauce César maison :

1. Fouetter le jaune d'œuf avec la moutarde, l'ail râpé, le jus de citron, la sauce Worcestershire, le sel et le poivre.
2. Incorporer l'huile en mince filet tout en fouettant jusqu'à texture ferme.
3. Ajouter le Grana Padano râpé. Bien mélanger. Rectifier l'assaisonnement. Réserver au frais.

Panure et friture du lieu noir :

1. Assaisonner les filets de lieu noir de sel et poivre sur les deux faces.
2. Passer chaque filet dans la farine. Tapoter pour enlever l'excédent.
3. Tremper dans l'œuf battu, égoutter légèrement.
4. Enrober dans le mix panko/chapelure en appuyant bien.
5. Faire chauffer l'huile à 170 °C. Frire les filets 4 à 5 minutes jusqu'à belle couleur dorée. Égoutter sur du papier absorbant.

Dressage :

1. Disposer la laitue iceberg ciselée dans la barquette comme base.
2. Ajouter les tomates cerises, l'avocat tranché et les oignons rouges émincés.
3. Déposer le filet de lieu noir pané au panko.
4. Napper généreusement de sauce César maison.
5. Terminer avec les oignons frits. Servir immédiatement.



À propos de Père&Fish

À l'origine de Père&Fish, Antony Giordano et Alex Rafaitin, deux entrepreneurs qui ont choisi de faire bouger les lignes d'un marché encore peu exploré en France. Leur ambition : proposer une alternative crédible, désirable et moderne aux codes traditionnels du burger, en plaçant le poisson au centre de l'assiette. Après une première ouverture à Paris, en septembre 2018, l'enseigne compte désormais quatre restaurants et ambitionne de s'installer dans toutes les villes françaises de plus de 200.000 habitants. La récente ouverture à Annecy, début juin, et la prochaine à Merignac, témoignent de cette volonté.

Le succès de Père & Fish repose sur une promesse lisible : des recettes maison et originales, une cuisine généreuse, une carte pensée pour l'efficacité sans renoncer à la gourmandise, et un univers de marque immédiatement identifiable. Burgers de poisson, fish & chips, recettes signatures, sauces travaillées, accompagnements et desserts composent une offre qui assume les codes du fast good tout en affirmant une vraie singularité. L'enseigne met également en avant un engagement clair sur la traçabilité et la qualité de ses approvisionnements, avec une part importante de produits labellisés MSC.



Adresses :

Les adresses existantes

Père & Fish Paris 9e, 67 rue du Faubourg Poissonnière, 75009 Paris

Père & Fish Lyon, 31 rue Mercière, 69002 Lyon

Père & Fish Plan-de-Campagne, La Galerie Barnéoud, Food Village Plan de Campagne, 13170 Les Pennes-Mirabeau

Père & Fish Grenoble Neyrpic, Centre commercial Neyrpic, 9 avenue Benoît Frachon, 38400 Saint-Martin-d'Hères

Père & Fish Annecy, 26 rue Royale, 74000 Annecy

Prochaine ouverture

Père & Fish Mérignac, Centre commercial Mérignac Soleil, 52 avenue de la Somme, 33700 Mérignac, ouverture courant mai