

BEIGNETS AUX FEUILLES DE SAUGE



Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
Feuilles de sauge	8 pc (2/personne)
Pâte à frire	85 gr
Huile d'olive ou d'arachide	Quantité souhaitée
citron	1/2 pc
Échalote	1 1/2 pc
Vin blanc	50 ml
crème fraîche	165 ml
Beurre	5 gr
Sel, poivre	

Préparation

1. Préparer la sauge : laver les feuilles. Éponger les assembler 2 à 2.

2. Préparer la pâte à frire (Voir fiche recette).

3. Marquer en cuisson les beignets : chauffer un fond d'huile dans un poêlon. Plonger les feuilles de sauge assemblées dans la pâte à frire. Les tirer par la queue et les déposer dans l'huile bien chaude (frire). Dès que les beignets sont dorés, les sortir et déposer sur du papier absorbant.

4. Réaliser la sauce : éplucher, hacher les échalotes. Suer jusqu'à ce qu'elles blondissent. Verser le vin blanc, réduire. Crémier, réduire. Assaisonner.

5. Servir les beignets : dresser 2 feuilles de sauge par assiette. Accompagner d'un filet de sauce. Décorer

d'une tranche de citron.
