## **BEIGNETS AUX FEUILLES DE SAUGE X** CUISINE SAUVAGE

## Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
Feuilles de sauge	8 pc (2/personne)
Pâte à frire	85 gr
Huile d'olive ou d'arachide	0 Quantité souhaitée
citron	0.50 pc
Échalote	1.50 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). Dés 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. Crémer, réduire. Assaisonner.
- 5. Servir les beignets : dresser 2 feuilles de sauge par assiette. Accompagner d'un filet de sauce. Décorer **Beignets aux feuilles de sauge révision 0**

 d'une tranche de citron.					