

# BEIGNETS AUX FEUILLES DE SAUGE



## Ingrédients pour 4 personnes

Ingédient	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). 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. 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**

<https://cuisinesauvage.org/recipe/beignets-aux-feuilles-de-sauge/>

Page 1 / 2

CC BY SA Cuisine Sauvage ASBL,  
2015-2026

d'une tranche de citron.

---

---