

# 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.

---

---