

Ingrédients pour 12 beignets

Ingrédient	Quantité
jeune feuilles de tussilage	12 pcs
Oeuf	1 pc
fromage frais à tartiner	150 gr
Lait	8 c. à s.
farine de sarrasin	4 c. à s.
sel et poivre	1 pincée

Préparation

1. Préparer la pâte : battre le jaune d'œuf puis ajouter le lait puis la farine de sarrasin et du sel.

2. Battre le blanc en neige et l'ajouter à la pâte.

3. Tartiner une feuille de tussilage de fromage frais sur le côté vert de la feuille (ou tartiner la feuille d'un mélange de fromage blanc et de fromage de chèvre) et rouler la feuille de tussilage.

4. Faites chauffer de l'huile dans une grande poêle. Lorsque l'huile est bien chaude, trempez les roulé de tussilage farcis dans la pâte et faites-les frire quelques minutes de chaque côté dans la poêle.

5. Accompagner ces beignets d'une sauce au yaourt et au lierre terrestre que vous pouvez réaliser en mélangeant 2 c. à s. de lierre terrestre très finement ciselé avec 250gr de yaourt grec et du sel et poivre.

6. Remarque : Le tussilage peut être remplacé par des feuilles de consoude.
