BEIGNETS D'ESCARGOTS EN PÂTE À FRIRE À L'AIL DES OURS. X CUISINE SAUVAGE

Ingrédients pour 48 pièces

| Ingrédient | Quantité |
|-------------------------------|-----------|
| farine | 200 gr |
| eau | 1.50 dl |
| bière blonde | 1.50 dl |
| jaune d'oeuf | 2 pièces |
| sel | 4 gr |
| blanc d'oeufs | 4 pièces |
| de feuilles d'ail des ours | 20 pièces |
| escargots | 48 pièces |

Préparation

- 1. Réduire en coulis avec un peu d'eau les feuilles d'ail des ours. Mélanger avec énergie pour éviter les grumeaux la farine, la bière, l' eau, le sel, l'huile et les 2 jaunes d' oeufs. Laisser reposer pendant 45 min au frigo.
- 2. Ajouter les 4 blanc battus en neige. Tremper les escargots dans la pâte et plonger les 2 mn dans la friteuse à 180°C. Les sortir de la friteuse et les égoutter. Les repasser dans la pâte à frire pour bien enrober les escargots et les replonger dans la friteuse 2 min.