

# BEIGNETS D'ESCARGOTS EN PÂTE À FRIRE À L'AIL DES OURS.



## Ingrédients pour 48 pièces

| Ingrédient                 | Quantité  |
|----------------------------|-----------|
| farine                     | 200 gr    |
| eau                        | 1,5 dl    |
| bière blonde               | 1,5 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.  

---

---