



Bienvenue en Haut Agenais Périgord

Salsifis en beignet

La Recette de *Dédée*

Ingrédients :

1 kg de salsifis (vous pouvez utiliser des salsifis en conserve), sel, poivre, persil, un peu de vinaigre et 2 cuil. à soupe de farine.

Pâte à frire très légère : 250 g de farine, 3 œufs, 3 cuil. à soupe d'huile, ¼ de litre de bière et sel.

La Recette :

Mélanger la farine avec les jaunes d'œufs puis l'huile, le sel et la bière. Laisser reposer. Au moment de faire la friture, ajouter les blancs battus en neige. Faire cuire les salsifis en délayant la farine dans l'eau. Les égoutter, les mettre dans un saladier, saupoudrer de poivre, de persil haché et de jus de citron. Faire chauffer l'huile de friture, les plonger dans la pâte à frire et les mettre dans la friture. Égoutter sur un plat garni d'un papier absorbant.

Les conseils de *Dédée* :

Plat du Haut agenais Périgord



©Bienvenue en haut Agenais Périgord©