

BEIGNETS DE FEUILLES DE SAUGE

ENTRÉE



INGRÉDIENTS

- 20cl d'Huile de tournesol
- 30 feuilles de Sauge
- 200g de Farine
- 20cl de Bière
- Sel au goût



6 personnes



15 min



0,6€/ PER



Très facile

PRÉPARATION

1. Cueillir et laver les feuilles de sauge
2. Laver les feuilles et les sécher avec un essuie-tout ou un linge propre
3. Dans un récipient, mélanger la farine et la bière
4. Faire chauffer l'huile dans une poêle
5. Passer les feuilles dans la pâte puis les faire dorer 2 à 3 minutes dans la poêle
6. Les déposer sur un essuie-tout afin de les sécher un peu. Les poser sur une couche, puis recouvrir la couche d'un essuie-tout et commencer une autre couche. Ils resteront plus chauds.
7. Disposer dans un plat et saler à votre goût