



PIROUETTE
CACAHUÈTE

Beignets de Consoude



Ingrédients pour 4 personnes

- 300 g de farine T60 ou équivalent
- 1 oeuf
- 1 verre de lait
- 1 cuillère d'huile d'olive
- 32 jeunes feuilles de consoude d'environ 10 cm
- Sel
- Herbes aromatiques de votre choix

Recettes

- Mélangez la farine, l'oeuf, le verre de lait avec une cuillère d'huile d'olive.
- Mixez manuellement avec une spatule en bois et laissez reposer une heure minimum pour éviter les grumeaux.
- Cueillez les jeunes feuilles de consoude dans un endroit sain. On peut les récolter du printemps à l'automne.
- Lavez les rapidement sous l'eau froide et les essorer dans un panier à salade.
- Les assembler deux à deux. La nature étant bien faite, les poils des feuilles facilitent la tâche.
- Pour la cuisson, huilez une poêle avec un filet d'huile d'olive. Puis, plongez les feuilles de consoude assemblées deux à deux, dans la pâte à beignets.
- Tirez-les par la queue des feuilles et mettez-les dans la poêle. Dès que les beignets sont dorés, sortez-les et mettez-les sur du papier absorbant.
- Servez chaud avec un filet de citron.

Retrouvez toutes nos recettes : www.pirouette-cacahuete.net