

Beignets de surimi

● **Difficulté** : Facile

● **Préparation** : 10 min / **Cuisson** : 1 à 2 min

Ingrédients pour 20 beignets :

- 200 g de farine
- 200 g de lait
- 20 surimis
- 1/2 cuil à café de sel
- 1 cuil a soupe de sucre
- 3 cuil a soupe de parmesan
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 oeuf
- 1/2 L d'huile pour la friture
- 20 pic en bois

Préparation :

Mettre l'huile à chauffer à feu moyen.

Dans un grand saladier, mélanger la farine, la levure, le sucre, le sel et le parmesan.

Ajouter le lait et l'oeuf, et mélanger le tout

Prendre un grand verre ou grand récipient haut, verser de la préparation dedans en plusieurs fois.

Mettre les surimis sur chaque pics en bois.

Veillez à ce que votre huile soit bien chaude, à l'aide d'un tout petit peu de pâte, si l'huile est bien chaude, la pâte va prendre de suite

Plonger le surimi dans la préparation, puis dans le bain de friture, le beignet va tourner sur lui même fois qu'il a une belle coloration, le sortir et l'égoutter sur de l'essuie tout

Mettre une pointe de fleur de sel dessus et vous reste plus qu'à déguster

Recettes de Caline

Bon appétit à toutes & tous !!