

Beignets de moules

Difficulté : Facile

Préparation : 10 min / Cuisson : rapide

Ingédients :

- ✓ 100 g de farine ou Maïzena
- ✓ 150 ml de lait
- ✓ 1 oeuf
- ✓ 1/2 sachet de levure chimique
- ✓ Sel / Poivre
- ✓ 1 cuil à café de curry
- ✓ 1 pincée de fleur de sel
- ✓ Huile de friture (1 L)
- ✓ Moules surgelés

Préparation : *Recettes de Cantine*

Faire décongeler les moules à l'avance sur une assiette

Faites chauffer l'huile dans la friteuse ou dans un wok

Séparez le blanc du jaune d'oeuf (gardez le blanc pour la suite de la recette)

Mélangez le jaune d'oeuf et le lait

Ajoutez la farine, le curry, la levure chimique et le sel, puis mélanger pour obtenir une pâte homogène.

Ajoutez alors le blanc d'oeuf monté en neige délicatement

Roulez les moules dans un peu de maïzena ou de farine

Trempez-les alors dans le mélange de pâte à beignet et récupérez-les délicatement avec une fourchette

Faites frire, jusqu'à ce que le beignet soit bien doré (retournez-les à mi-cuisson)

Déposez sur du papier absorbant et servez chaud avec une petite pincée de fleur de sel dessus

Bon appétit à toutes & tous !!