

Corn Dog

Ingrédients pour 4 personnes :

6 saucisses types knacks

2 œuf

Difficulté : Facile

120 g de farine

Préparation : 15 min

120 g de Maïzena

Cuisson : 10 min

20 cl de lait

2 cuil. à café levure

Huile de friture

Sel & poivre

Préparation :

Coupez les saucisses en 2 et piquez les avec
1 pique en bois.

Cassez l'œuf dans un saladier et fouettez avec le lait.

Incorporez la farine, la levure et la Maïzena
et mélangez le tout.

Salez et poivrez.

Faites chauffer l'huile de friture.

Passez les saucisses dans la pâte puis plongez
les dans l'huile bien chaude.

Laissez cuire 3 à 4 min jusqu'à ce que les saucisses
soient bien dorées.

Egouttez sur du papier absorbant

Accompagnez de moutarde ou du ketchup

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!