

Beignets d'escargots

Ingrédients

Pâte à beignets

<i>1</i>	<i>Boîte d'escargots</i>
<i>175 g</i>	<i>Farine à pâtisserie</i>
<i>50 g</i>	<i>Fécule de maïs</i>
<i>150 ml</i>	<i>Bière blanche</i>
<i>1 c. à soupe</i>	<i>Pesto</i>
<i>3</i>	<i>Œufs entiers</i>
<i>1 pincée</i>	<i>Sel</i>
<i>100 ml</i>	<i>Beurre clarifié ou moitié huile d'olive moitié beurre</i>

Méthode

- 1. Déposer dans le bol du robot coupe la farine, la fécule, le pesto et le sel.*
- 2. Mélanger 30 secondes, ajouter les œufs, la bière et le beurre où le mélange huile et beurre.*
- 3. Bien homogénéiser, laisser reposer 30 minutes et cuire les escargots en friture après les avoir trempés dans la pâte.*

Note *Vous pouvez faire macérer les escargots dans une marinade à base de coriandre, ail pressé, quelques gouttes de pastis, vin blanc et huile d'olive. Servir avec une mayonnaise fortement relevée avec une sauce pimentée.*