Finger food

Hush puppies (beignets) et sauce tartare

45 min	20 min	15 min	10 min	514
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la pâte à frire

1. Peler et émincer l'oignon à l'aide d'un couteau de chef et débarrasser dans un saladier.
2. Ajouter la farine, la farine de maïs, le paprika, le sel et le bicarbonate de soude au saladier avec les oignons et mélanger avec une cuillère en bois.
3. Faire fondre le beurre dans un four à micro-ondes entre 10 et 15 secondes.
4. Râper finement le zeste de citron et ajouter au mélange de farine.
5. Couper le citron vert en deux et presser le jus dans le saladier avec le beurre. Retirer les pépins.
6. Ajouter les oeufs et le lait dans le mélange oeuf-beurre et mélanger avec un fouet.
7. Verser les ingrédients liquides dans le mélange de farines et mélanger.

Étape 2

Friture des hush puppies

1. Dans une friteuse, chauffer 32 ml d'huile à 185°C.
2. Lorsque c'est chaud, mettre la pâte à frire dans l'huile

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le Hush puppies

- 0.5 **Oignon(s)**
- 120 g **Farine**
- 120 g **Farine**
- 0.5 c. à café **Paprika**
- 1 pincée(s) **Gros sel**
- 1.25 g **Bicarbonate de soude**
- 30 g **Beurre**
- 1 **Citron(s)**
- 1 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
- 60 ml **Lait écrémé**

Ingrédients pour la friture

- 1 **Huile pour friture**

Ingrédients pour la sauce tartare

- 0.25 **Oignon(s)**
- 1 c. à soupe **Câpres**
- 2 branche(s) **Persil plat**

avec une cuillère à café pendant 1 à 2 minutes, jusqu'à ce qu'elle soit dorée.

3. Retirer les hush puppies de l'huile avec une écumoire et les placer dans une assiette tapissée de papier absorbant, pour enlever l'excédent d'huile.
4. Laisser reposer 5 à 10 minutes.

Étape 3

Préparation de la sauce

1. Peler et émincer les oignons puis les placer dans un saladier propre.
2. Trancher grossièrement les câpres et hacher la saumure. Ajouter au saladier.
3. Bien nettoyer le persil et le trancher grossièrement. Ajouter au saladier.
4. Ajouter la mayonnaise au saladier et mélanger avec une cuillère en bois.

Étape 4

Dressage

1. Disposer les hush puppies dans une assiette de service. Décorer avec les feuilles de persil.
2. Servir les hush puppies chauds, avec la sauce à côté.

120 g **Mayonnaise**
Ingrédients pour le dressage
1 **Persil plat**