

Beignets de Jack be Little



Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 Jack be Little
- persil
- sel, poivre
- 200 gr de farine
- 1 oeuf
- 1/2 sachet de levure
- 1/2 l de bière
- Citron
- Sel

Préparation :

1. Mélanger la farine avec l'oeuf, la levure et une pincée de sel
2. Ajouter progressivement tout en remuant la bière afin d'obtenir une pâte lisse et y ajouter le persil
3. Laver, couper et épépiner les Jack be Little
4. Trancher finement la chair
5. Rouler les tranches dans la pâte et faire cuire dans l'huile bien chaude
6. Une fois remontés à la surface et bien dorés, égoutter
7. les beignets sur du papier absorbant
8. Pour finir, ajouter un filet de citron et déguster