

Fritto Misto

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- FRUITS DE MER DIVERS	350g de mélange
- FARINE	200g
- OEUF(S)	1
- BIERE BRUNE	150 ml
- SEL	
- HUILE POUR FRITEUSE	
- MAYONNAISE	ou Cocktail ou Tartare ou ...

Recette:

- Préparez la pâte en intégrant l'œuf et la bière à la farine. Salez.
- Lorsque la pâte est homogène, ajoutez les fruits de mer et remuez pour bien les enrober.
- Réservez 30-45 minutes au frigo.
- Dans une grande casserole à hauts bords, faites chauffer l'huile pour fritures jusqu'à 200°C.
- Ajoutez peu à peu (en plusieurs fois) les différents fruits de mer enrobés de pâte et laissez prendre couleur en les retournant de temps en temps.
- Sortez à l'aide d'une écumoire et placez-les sur du papier absorbant.
- Avant de servir, salez les beignets.

Remarque:

Accompagnez d'une sauce au choix : tartare, mayonnaise, cocktail, aïoli, ... voir même d'un tzatziki.

