

Beignets d'aiglefin à la rouille

Entrée **Facile****Pour** : 6 personnes**Préparation** : 1 h**Repos** : 1 h**Cuisson** : 30 mn

Le jour du Mardi Gras est marqué par des traditions gastronomiques populaires, c'est le jour où l'on prépare les beignets. Je vous invite à déguster une entrée "beignets" en vous cuisinant des beignets d'aiglefin à la rouille.

Ingrédients

- 3 coeurs de filets d'aiglefin
- 2 oeufs
- 2 jaunes d'oeufs
- 0,33 l d'eau
- 150 g de farine
- sel
- 2 gousses d'ail
- 2 cc de paprika
- 0,25 l d'huile d'olive
- huile - pour la friture

Préparation

- 1 Préparez la pâte à beignets. Mettez 1 oeuf entier et un jaune dans un saladier. Surtout gardez le blanc d'oeuf restant! Ajoutez une pincée de sel. Incorporez l'eau avec un fouet. Ajoutez la farine. Laissez reposer au moins une heure dans un endroit frais.
- 2 Au moment de faire les beignets. Battez le blanc d'oeuf restant en neige et incorporez-le à la pâte à beignets.
- 3 Préparez la rouille. Pelez, lavez et hachez très finement l'ail. Pilez-le dans un mortier. Ajoutez les deux jaunes d'oeufs. Montez la rouille comme une mayonnaise en versant l'huile d'olive peu à peu en un petit filet. Incorporez le paprika. Gardez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.
- 4 Au moment de faire les beignets, incorporez le blanc en neige dans la pâte et mettez votre huile à chauffer. Coupez le poisson en morceaux. Plongez-les dans la pâte puis dans le bain de friture. Égouttez-les sur du papier absorbant.
- 5 Servez vos beignets sur une feuille salade, avec du citron et la rouille. Bon appétit!

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

