

Par les Mosaïques  
de Saveurs

# Beignets de Morue frits aux herbes

ÉCONOMIQUE



FACILE



PRIX DU GROUPE:  
0,54 € /beignet

RECETTE

## Ingrédients

Pour environ 15 beignets



Persil (pot de 200g rempli)



Oignons coupés (pot de 200g rempli)



200/250 g de morue coupée en petits morceaux

(morue achetée salée et séchée puis dessalée pendant 2 jours. Couper en gros morceaux, mettre dans une baignoire d'eau et changer l'eau régulièrement)



2 oeufs entiers



+/- 650 g farine de blé



600/700 ml d'eau



Gros sel



Poivre



Huile de friture

## Recette

1. Dans un saladier, casser les oeufs, ajouter deux pincées de sel. Battre le tout.



2. Ajouter l'eau, mélanger



3. Ajouter la farine (au pif, le mélange ne doit pas être ni trop épais, ni trop liquide)



4. Ajouter les oignons



5. Dans de l'huile de friture, mettre une grande cuillère à soupe du mélange et laisser cuire

