





PRIX DU GROUPE: 0,54 € /beignet



Ingrédients



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 bassine d'eau et changer l'eau régulièrement)



2 oeufs entiers.



+/- 650 g farine de blé



600/700 ml d'eau



Gros sel

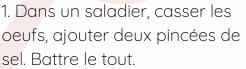


Poivre



Huile de friture

Recette





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





Avec le soutien de :







