

mini-pogos

de Saucisses Chevreau-Porc-Fines herbes et Ail de la Chèvrerie Les Biquettes à FLOPINE

PRÉPARATION 30 minutes
 CUISSON 20 minutes
 RENDEMENT 45 bouchées, environ
 SE CONGÈLENT

Mini-pogos

375 ml (1 ½ tasse) de farine de maïs
 180 ml (¾ tasse) de farine tout usage non blanchie
 15 ml (1 c. à soupe) de sucre
 5 ml (1 c. à thé) de poudre à pâte
 1 ml (¼ c. à thé) de sel
 180 ml (¾ tasse) de lait
 3 œufs
 1 oignon vert, haché
 454 g (1lb) de saucisses de chevreau fines-herbe et ail,
 coupées en tronçons d'environ 2,5 cm (1 po)
 Huile pour la friture

Mayonnaise à la moutarde

125 ml (½ tasse) de mayonnaise
 20 ml (4 c. à thé) de moutarde préparée
 10 ml (2 c. à thé) de miel
 10 ml (2 c. à thé) de sambal œlek

Mini-pogos

1 Pré-chauffer le four à 350°F, mettre les saucisses sur une plaque et les pré-cuire environ 15-20 minutes. Retirer les saucisses et les faire refroidir.

2 Chauffer l'huile de la friteuse à 190°C (375 °F). Tapisser une plaque de cuisson de papier absorbant.

3 Dans un bol, mélanger la farine de maïs, et 125 ml (½ tasse) de farine tout usage, le sucre, la poudre à pâte et le sel. Réserver.

4 Dans un autre bol, mélanger le lait, les oeufs et l'oignon vert à l'aide d'un fouet. Incorporer le mélange d'ingrédients secs en remuant jusqu'à ce que la pâte soit homogène.

5 Dans une assiette creuse, placer le reste de la farine tout usage. Fariner les saucisses et secouer pour en retirer l'excédent. Tremper les saucisses dans la pâte pour bien les enrober et les déposer dans la friteuse au fur et à mesure. Frire les saucisses, une dizaine à la fois, dans l'huile environ 4 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient cuites et dorées. Égoutter sur la plaque. Poursuivre avec le reste des saucisses et de la pâte. Servir immédiatement avec la mayonnaise à la moutarde ou congeler.

Source : www.ricardocuisine.com

Ou visitez notre site web :

www.flopine.com