

La popotte d'Eugénie

Rendez-vous dans ma cuisine



Encornets Croustillants

Le 18 octobre 2009

1 Allez, anniversaire oblige, une petite recette de plus, juste pour le plaisir !

Voici une préparation que vous pouvez présenter soit en amuse-bouche lors d'un apéritif, en entrée ou encore comme ce fut le cas dernièrement pour moi en accompagnement d'un risotto au champagne.

Votre panier pour 6 personnes :

1 kg d'encornet extra-frais
1 l de lait
250 ml de jus de citron
250 gr de fécule de maïs
1 cuil à soupe de poivre blanc moulu
2 cuil à soupe de sucre en poudre
4 blancs d'œufs
Huile de friture
Bouquet de coriandre fraîche
Fleur de sel



La veille, nettoyez vos encornets puis ouvrez les afin de les inciser en damier sur la face intérieure, puis de les détailler en morceau d'environ 5 x 3 cm.

Laissez-les ensuite mariner toute une nuit dans 1 litre de lait.

20 minutes avant de les faire cuire, les égoutter et les essuyer soigneusement avant de les arroser et de les laisser reposer 15 minutes au frais dans votre jus de citron.

A nouveau, égouttez & essuyez les.

Mélanger votre fécule de maïs avec le sucre et le poivre.

Battez légèrement votre blanc, puis trempez-y vos encornets avant de les rouler dans votre mélange à base de fécule de maïs. N'hésitez pas à retirer l'excédent de préparation.

Il ne reste plus qu'à les plonger dans votre huile de friture chauffée à 180° pendant à peine 2 minutes. Un rapide passage sur une feuille de papier absorbant et il ne vous reste plus qu'à les servir avec quelques pluches de coriandre et un soupçon de fleur de sel.

Bon appétit !

Eugénie

*Cette recette vous a été proposée par La Popotte d'Eugénie
J'espère qu'elle vous réglera, merci pour votre visite et à très bientôt !*