

Beignets de consoude

Ingrédients :

Consoude de préférence de jeunes feuilles

Œuf (ou lait + purée d'amandes), moutarde, sel

Farine (c'est mieux que la chapelure)



Recette :

Battre l'œuf avec la moutarde et le sel dans une première assiette

Y passer les feuilles de consoude

Mettre la farine dans une deuxième assiette

Y passer les feuilles de consoude

Les frire à la poêle jusqu'à ce qu'elles soient dorées