

RECETTE CUISINE des GONES

PETITE FRITURE

Ingrédients :

- 800gr de petits poissons de friture (goujons,)
- 1 bouteille de bière de 25cl
- 1/4l de lait
- 200gr de farine
- huile de friture
- 4 branches de persil plat
- citron
- sel

Recette:

- Laver soigneusement les petits poissons sans les vider, (si nécessaire videz les poissons en leur pressant le ventre).
- Les égoutter et les diviser en deux parts égales dans deux plats creux.
- Arroser une moitié avec la bière et l'autre avec le lait.
- Laisser reposer pendant 10 minutes. Mettre la farine dans un troisième plat.
- Au bout de ce temps, les égoutter et les fariner soigneusement.
- Les débarrasser de l'excès de farine (au besoin en les tamisant).
- Mettre la bassine à friture sur feu vif.
- Dès qu'elle commence à fumer, y plonger les poissons, poignée par poignée et les laisser frire pendant 5 à 10 minutes suivant leur taille, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés et croustillants.
- Les retirer alors de la friture et les laisser égoutter sur du papier absorbant.
- Procéder ainsi jusqu'à épuisement des poissons, puis terminer en faisant frire quelques secondes les feuilles de persil détachées des brins.
- Saler, parsemer de persil frit et servir. Arroser avec 1 ou 2 citrons

Bon Appétit