

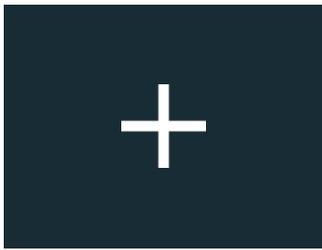
PÂTE À POGO

Catégorie Pâte à tarte
Thématique Aucune thématique
Source Squick_pb
Évaluation ☆ ☆ ☆ ☆ ☆

[Imprimer](#) 

PHOTOS DE LA RECETTE

Vous réalisez l'une de nos recettes? Partagez les photos de votre chef-d'œuvre culinaire sur notre site Web et courez la chance de gagner un magnifique tablier de Recettes Québécoises. Il y aura un tirage par mois.



INGRÉDIENTS

- 1/2 tasse de farine de maïs
- 1/2 tasse de farine
- 1/2 c. à thé de sel
- 1 oeuf légèrement battu
- 1 c. à table de sucre
- 1 c. à thé de poudre à pâte
- 1/2 tasse lait (environ)
- 1 c. à table de beurre fondu
- (doubler les quantité pour une douzaine)

MOUTARDE AU MIEL

- 1/4 tasse de moutarde préparé
- 1/4 tasse de miel

PRÉPARATION

- Mélanger les ingrédients secs dans un bol la farine de maïs, farine, sucre, poudre à pâte et sel. mélangez bien.
- Dans un bol, battre légèrement l'oeuf, y ajouter le lait, mélanger. Incorporer le liquide (oeuf et lait) au ingrédients secs progressivement et mélangez jusqu'à crémeux.
- (ATTENTION! Comme il faut que la pâte ait une certaine consistance afin de tenir sur la saucisse, n'ajoutez pas tout le lait d'un coup. Ajouter le progressivement afin de pouvoir juger de la consistance de la pâte).
- Une fois la pâte avec une consistance assez ferme incorporer le beurre fondu. Mélangez bien. Laisser la pâte reposer 5 minutes. Cette étape est facultative, assécher légèrement les saucisses avec un essuie-tout. La pâte tient mieux sur des saucisses moins humide.
- Mettre le mélange dans un grand verre. Mettre les saucisses sur des bâtonnets. Trempez les dans la pâte pour les envelopper également. Au besoin, étendre la pâte sur les saucisses avec le dos d'une cuillère. Déposez délicatement dans la friteuse à 375 degrés jusqu'à doré environ 2 à 3 minutes. Égouttez sur papier essuie-tout et servir.

MOUTARDE AU MIEL

- mélanger et réfrigérer 10 minutes pour mélanger les saveurs

COMMENTAIRE DU CUISINER

Cette recette est transcrite par: @Humalou

NOTES PERSONNELLES

Ajouter une note personnelle

RecettesQuebecoises.com © 2020 - Tous droits réservés. Recettes Québécoises
Une réalisation de LogiAction.