

Mini-pogos de merguez

- La recette facile de mini-pogos de saucisses merguez!



Ingrédients :

- 1 tasse et demie (375 ml) de farine de maïs
- 3/4 de tasse (190 ml) de farine blanche
- 3/4 de tasse (190 ml) de lait
- 1 cuillère à soupe de sel
- 3 œufs
- 1 lb de saucisse merguez (coupés en morceau de 1 pouce et demi)
- 1 échalote
- 1 cuillère à thé de poudre à pâte
- Sel, poivre

Préparation :

1. Chauffer la friteuse à 375 °F (190 °C).
2. Dans un bol de taille moyenne, mélanger la farine de maïs, 1/2 tasse de farine blanche, la poudre à pâte ainsi que le sel.
3. Dans un autre bol, mélanger le lait, les œufs ainsi que l'échalote en battant le mélange.
4. Mélangez les deux bols ensemble en battant jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
5. Sur une plaque déposez le restant de farine et fariner les saucisses merguez.
6. Enrouler maintenant les saucisses dans la pâte.
7. Mettre les saucisses enroulées de pâte dans la friteuse pendant environ 4 minutes.

8. Égouttez les saucisses devenues mini-pogo sur du papier absorbant.

Bonne cuisine 😊

“

Une délicieuse petite entrée de mini-pogo à la saucisse merguez. Vous pouvez même les servir comme entrée dans le temps des Fêtes.

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)