

Friture d'Eperlans

<http://www.cuisinedegut.com/>



Quantité 4 personnes	400 gr d'Eperlans 4 c à s bombées de farine	1 Oeuf 1 citron	Huile Islo 4	Fleur de sel Poivre
----------------------------	--	--------------------	--------------	------------------------

- Réaliser une mayonnaise avec un jaune d'œuf, la moutarde, le sel, le poivre et l'huile
- Rincer les éperlans sous l'eau froide. Bien les sécher
- Verser l'équivalent de **3/4 cm** d'huile dans une sauteuse et la faire chauffer
- Pendant ce temps, verser la farine dans un grand saladier.
- Ajouter les éperlans.
- Mélanger à la main pour que tous les éperlans soient bien farinés
- Cuire les éperlans en plusieurs fois dans l'huile bien chaude pendant **5 minutes**
- Retirer les éperlans à l'aide d'une écumoire et les disposer sur du papier absorbant pour retirer le surplus d'huile
- Saler et ajouter un filet de citron.
- Faire la même chose pour chaque fournée
- Servir avec la mayonnaise.

Mon conseil : Retirer les éperlans de son bain d'huile lorsqu'ils sont bien dorés