



Ingrédients :

Pour de délicieux beignets :

- Morue dessalée & émiettée,
- Purée de pommes de terre,
- Œufs frais entiers,
- Oignons finement émincés,
- Verre de lait,
- Quelques brins de persil,
- Gousse d'ail,
- Jus de citron pressé,
- Pincée de sel et poivre du moulin

Prêt à déguster à l'apéro !

Les Beignets de morue

Poids total 240g

2/3
PERSONNES

10 MIN AU FOUR



Les Beignets de morue Briau sont parfaits pour une mise en bouche gouteuse entre amis ou en famille ! Un accord parfait avec un petit verre de blanc, sur le coin d'une table... convivialité garantie !

A dipper dans une sauce chien : ciboulette, piment, ail, oignon, jus de citron, huile, sel & poivre

N'oubliez pas la feuille de cuisson avant de les enfourner !